

Lagani vafli

Odlicno za veceru, jos bolje za dorucak! Uz dzem, krem, med, ili bilo kakav drugi vocni ili mlecn



1 Umutiti jaja sa secerom, dodati mleko, ulje i ostale, suve sastojke. Smesa treba da bude malo gusca nego za palacinke, ali ne previse.

2

3

4 Izlivati smesu vecom kasikom ili kutlacom u ugrejan i uljem premazan kalup za vafle - galette i peci par minuta.

5

6

7 Gotovi su kad ih mozete lako odlepiti sa površine.

Napomena:

Prelijte ih dzemom ili kakvim vec prelivom zelite, mada su sasvim dobri i bez icega sa strane!

Sastojci:

jaja	4
secera	12 kasika
vanil secera	1 kesica
brasna	350 g
praska za pecivo	1 kesica
mleka	300 ml
ulja	200 ml
kora limuna	1 rendana