

Lagani vafli

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



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 - galete i peci par minuta.

5

6

7 Gotovi su kad ih mozete lako odlepiti sa povrsine.

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

Napomena:

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