

Istanbulski vafli

Za 8 komada

Testo

2 jaja
200 g brašna
2 dl pavlake za kuvanje
2 dl mleka
50 g margarina
1 kašika šećera
1 kesica praška za pecivo
1 prstohvat soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice đumbira u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta

Dodaci za vafle

šlag
badem
kandirano voće
sladoled
sušena brusnica
sveže voće
voće iz kompota

Način pripreme

1. Otopiti margarin.
2. U odgovarajuću posudu dodati jaja i umutiti ih, zatim dodati brašno, šećer, pavlaku za kuvanje, mleko, pašak za pecivo, prstohvat soli, đumbir u prahu i cimet.
3. Masu mešajući dobro ujednačiti. Preručiti u odgovarajuću posudu, dodati otopljeni margarin, promešati.
4. Uključiti presu za vafle da se greje, kada se dobro zagreje sipati testo u presu i peći.
5. Gotove vafle dekorisati dodacima po svom izboru.