



www.moji-recepti.net

## Recept:

Belgijski vafli

## Sestavine:

168 g moke  
1 x žlička pecilnega praška  
2 x žlici sladkorja  
1 x ščepec soli  
1/2 x žlička mletega cimeta  
1 x jajce  
250 ml mleka  
50 g masla  
1/2 x žlička vanilijeve arome  
1 x maslo za mastitev pekača



## Zahtevnost:



## Splošni opis in postopek:

- Mleko vzamemo iz hladilnika in ga segrejemo do mlačnega. V segreto mleko dodamo maslo, ki ga pustimo notri toliko časa, da se raztopi.
- V posodo dodamo pecilni prašek, moko, sol in sladkor. Lahko pa k naštetimi sestavinami dodate tudi mleti cimet. Vse sestavine dobro premešajte.
- Beljake in rumenjake ločimo. Beljake stepemo v čvrsti sneg.
- Rumenjake zmešamo z maslom in mešanico mleka ter vanilijevo aromo. Zmes vlijemo skupaj iz 2. točke in dobro premešamo, da ne nastanejo grudice. Nežno primešamo tudi beljakov sneg.

- Pekač za vafle segrejemo in ga na tanko premažemo s stopljenim maslom. Nanos lahko izvedete s pomočjo čopiča. V vroč pekač vlijemo pripravljeno maso, vendar mora biti masa vlita malo pod robom pekača. Vafelj je pečen, ko dobi zlato rumeno barvo.

**Pečen vafelj lahko postrežemo z medom, sadjem ali z marmelado.**