



JERNEJ KITCHEN

VAFLJI

Ti vafli so hrustljavi zunaj, mehki znotraj in pripravljani brez kvasa. Priprava je hitra in enostavna. V receptu ne uporabiva mlečnih izdelkov.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

VAFLJI

240 ml mandljevega napitka O'Plant

3 jajca

100 g kokosovega olja

240 g posebne bele moke (Žito)

10 g vanilin sladkorja (Dolcela)

30 g sladkorja

15 g pecilnega praška (Dolcela)

Javorjev sirup, za postrežbo

Sveže jagodičevje, za postrežbo

ZMES ZA VAFLJE

V skledo damo mandljev napitek, jajca in (tekoče) kokosovo olje. Z metlico premešamo in postavimo na stran. V večjo skledo stresemo posebno belo moko, vanilin sladkor, sladkor in pecilni prašek. Z lopatko premešamo, da se sestavine povežejo. K suhim sestavinam postopoma vlijemo mokre sestavine in z metlico premešamo, da nastane gladka zmes.

SPEČEMO VAFLJE

Pekač za vafle segrejemo in dodamo vanj nekaj zmesi za vafle. Spečemo do zlate zapečenosti. Vafle postrežemo z javorjevim sirupom in svežim jagodičevjem.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

metlica

lopatka

pekač za vafle