

Preden smo se v skupini Baloni lotili priprave vafeljev, smo si ogledali vse sestavine, jih poimenovali in se pogovorili njihovem izvoru.

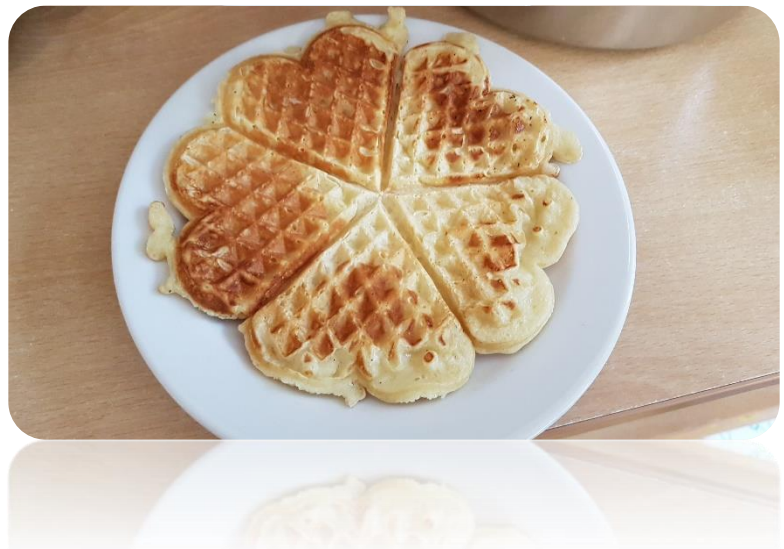
Natančno smo preučili recept in skrbno dodajali sestavine eno za drugo.

Ko se je na pekaču prižgala zelena lučka, je bil znak, da lahko pričnemo s peko. Kmalu je v igralnici omamno zadišalo in radovedni noski so prišli pogledat, kaj nastaja. Pred nami se je prikazal slastno dišeč zlato-rumen vafelj, ki je kar vabil, da ga čim prej pokušamo. Mmmmmm, kako dobro je bilo, še posebej, ko smo dodali slasten rjav namaz. Naj tekne tudi vam!

RECEPT ZA VAFLJE Z JABOLKI IN CIMETOM

Sestavine:

- 150g masla,
- 30g sladkorja,
- zavitek vanilijevega sladkorja,
- 4 jajca,
- 1 dcl mleka,
- žlička cimeta,
- 150g moko,
- 4 drobna jabolka,
- ščepec soli.



Postopek priprave:

Maslo razpustimo v kozici.

Sladkor, vaniljev sladkor, jajca, mleko, cimet, moko in ščepec soli zmešamo z mlačnim maslom. Razžvrkljamo z metlico in vmešamo olupljena in naribana jabolka.

Pekač za vafle segrejemo, vlijemo testo in spečemo.

Če nimamo pekača za vafle, spečemo majhne okrogle kolačke kar v ponvi. Postrežemo z jabolčno čežano, smetano, marmelado ali čokoladnim namazom.

recept sem z vami delila Tanja Vodlak