

**Vafli**

* 2 [jaja](https://www.coolinarika.com/namirnica/jaja/)
* prstohvat [soli](https://www.coolinarika.com/namirnica/sol/)
* 75 g [šećera](https://www.coolinarika.com/namirnica/secer/)
* 1 vanilin šećer
* 300 g [glatkog brašna](https://www.coolinarika.com/namirnica/psenicno-bijelo-brasno/)
* 1/2 vrećice [praška za pecivo](https://www.coolinarika.com/namirnica/prasak-za-pecivo/)
* 100 g [otopljenog maslaca](https://www.coolinarika.com/namirnica/maslac/)
* 0,5 l [mlijeka](https://www.coolinarika.com/namirnica/mlijeko/)
* 1kom limuna ili naranče - naribana korica

Za doručak ili desert, tople vafle poslužite uz svježe voće i med.

**Priprema**

U rastopljeni maslac dodajte šećer, prstohvat soli i vanilin šećer.

Sve dobro izmiješajte i dodajte jedno po jedno jaje.

Umiješajte brašno i prašak za pecivo.

Ulijte mlijeko i miješajte dok ne dobijete glatku pjenastu smjesu.  
  
Vafle ispecite u pekaču za vafle. Poslužite uz svježe voće, med ili čokoladu.