

Vafle sa bademom

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g margarina
- 75 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 4 jajeta (belanca posebno ulupati)
- 125 g mlevenih badema
- 350 g brašna
- 1/2 kašika praška za pecivo
- 1/8 l mleka
- 2 kašike ruma

Priprema

Belanca ulupati pred kraj, dodati 1 kašiku šecera, ostali šecer umutiti sa žumancima.

Margarin otopiti i dodavati polako žumancima. Prosejano brašno sa praškom za pecivo dodavati, takodje u žumanca, naizmenicno sa mlekom, pa badem i na kraju belanca. Može malo anisa dodati.

Peci u kalupu za bakin kolac.

Pecene vafle cuvati u dobro zatvorenoj posudi. Prijatno!