

Hrskave kornet vafle



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 1 kašicica burbin vanilin šecera
- 1 mala čašica ruma
- po želji cimet ili anis
- 1 dl jogurta
- 250 g brašna
- 3,5 dl vode
- 70 g topljenog maslaca

Priprema

Pjenjacom prvo umutite jaja i so, dodajte šecer, vanilin šecer, rum te ako volite jedan od navedeni začina i sve mutite dok smijesa ne postane pjenasta. Dodajte jogurt i 1 dl vode te umutiti u glatku smjesu dodajte brašno u jednom navratu i umješajte ga. Smijesa treba da bude glatka i bez grudvica i gusta. Umješajte ostatak vode i otopljen maslac. Smijesa sada je rijetka upravo tako mora biti. Ostavite smijesu u hladnjak 1 sat ili još bolje preko noci ja tako radim kada pravim kornete.

Smijesa se lagano zgusne pri hlaenju ako je previše gusta smijesa dodajte vode malo ja nisam, ja sam je samo dobro umutila. Smijesa mora da bude rijetka kao za pecenje palacinki.

Pecite na zagrijanoj srednjoj temperaturi pekaca kada se pekac zagrijao izlite sipacom malo smijese u središte

forme pekaca i pecite. Potom odmah izvadite vafle iz aparata stavite ga na vlažnu krpu namotajte na kalup za kornet.

Savet

Za peenje vafli za kornet trebalo bi imati poseban peka koji pravi vrlo tanke vafle. Tad ide brže. Smijesa se može pei i u obinom okruglom pekau za vafle meutim teže je i sporije zahtjeva preciznost. Još od ove smijese se dobije 25 komada, ako su mali korneti ja sam manje dobila, jer sam vee kornete pravila i druge hrskave vafle. 15 kom... jako ukusni i hrskavi