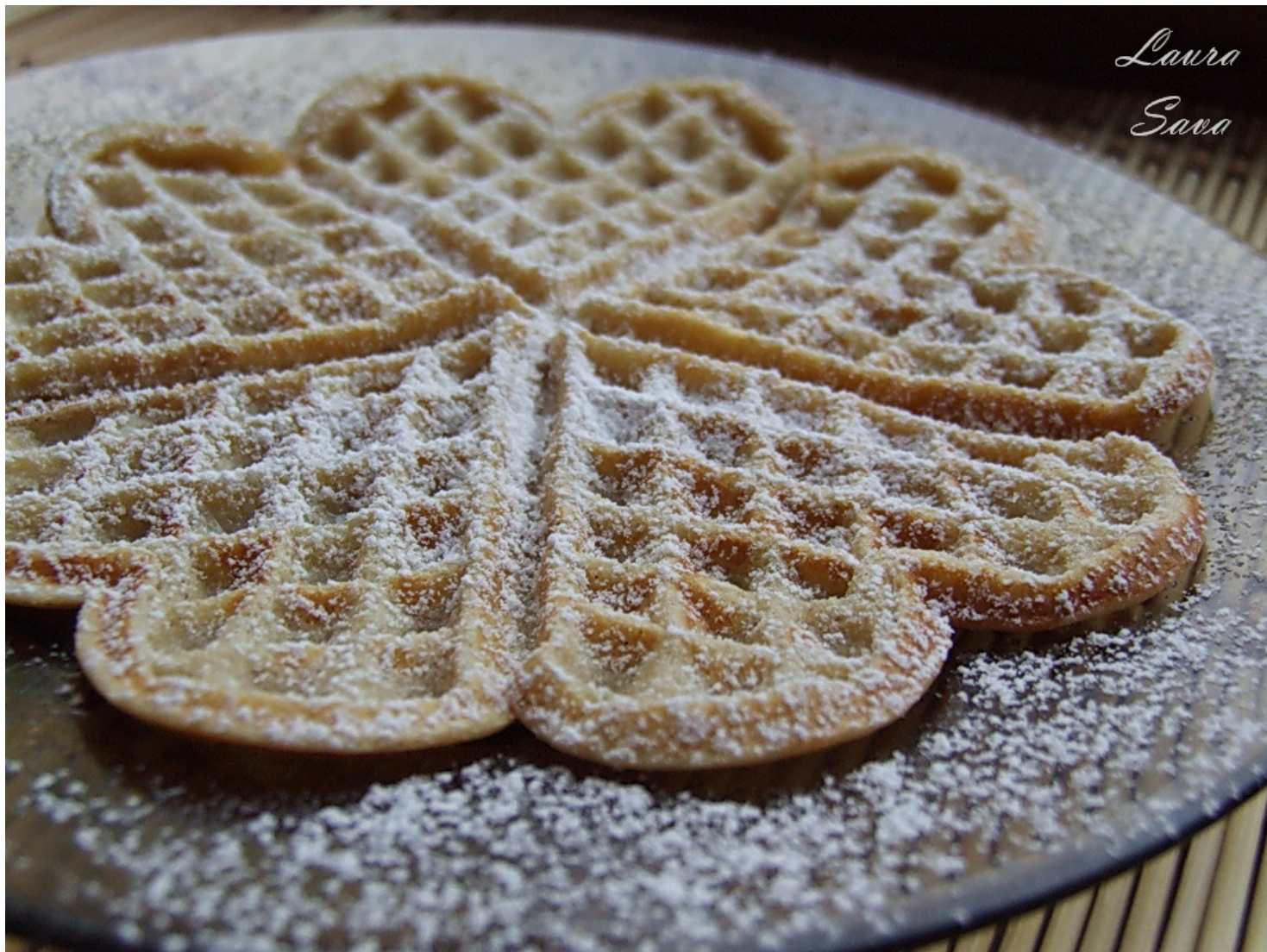


Waffeln cu scortisoara



Cea mai buna si rapida reteta de vafe facute in casa, la aparat, sunt aceste waffeln cu scortisoara!!!

...si cea mai delicioasa, din punctul meu de vedere, fiindca are scortisoara, pe care o ador! Le-am facut si refacut de atatea ori, ca le-am pierdut numarul ☐

Si pe astea **cu mere** le fac des, mai ales toamna, cand avem foarte multe mere in gradina!

Le puteti incerca pe amandoua, nu ma supar! :))

Ingrediente:

- 3 oua

- 50 g zahar (am pus miere)
- 150 ml lapte
- 5 linguri cu varf faina
- scortisoara dupa gust

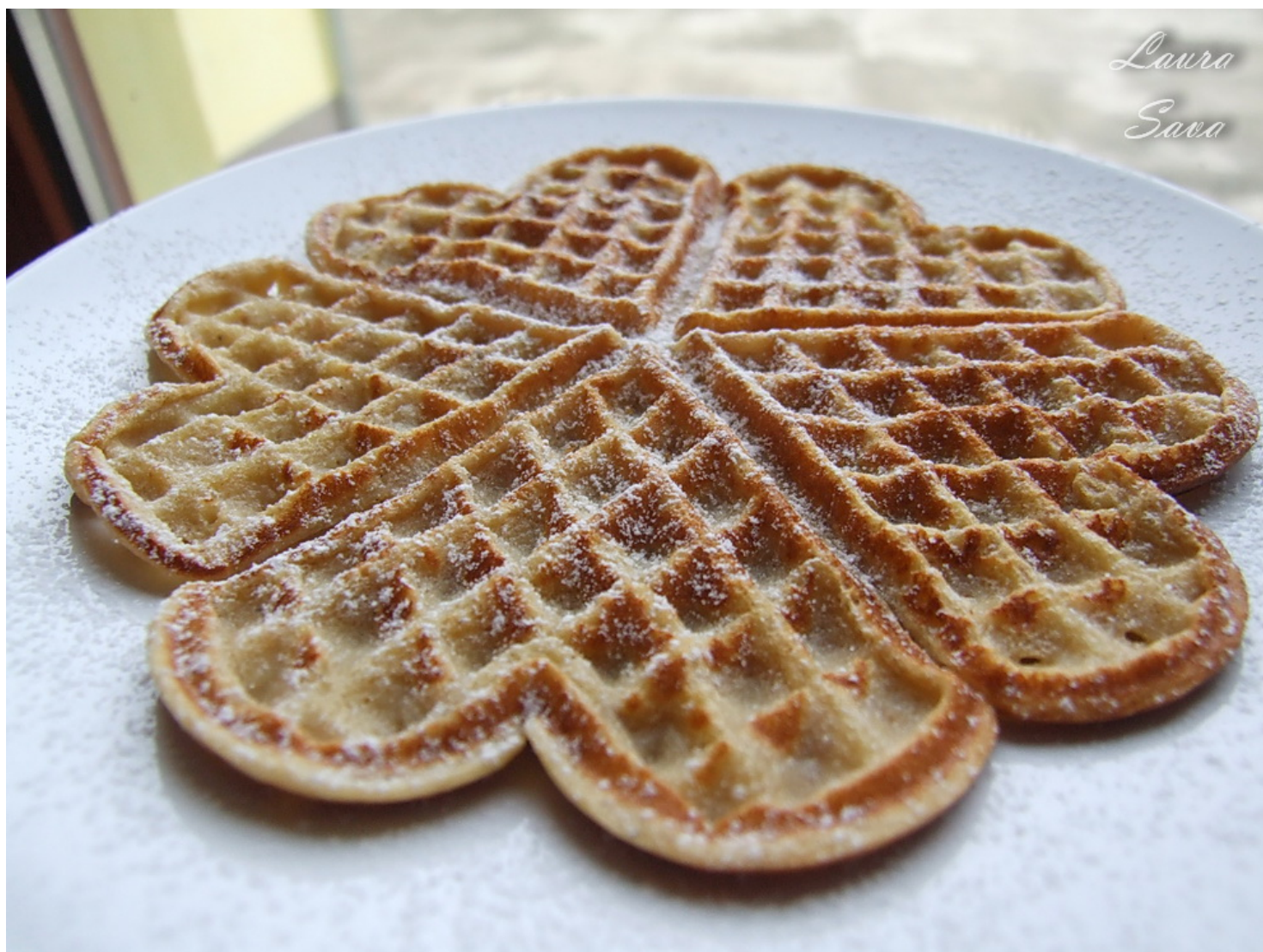
Mod de preparare:

Bateti ouale cu mierea/zaharul si laptele caldut.

Adaugati faina si pudra de scortisoara si amestecati totul bine.

Coaceti vafele in aparatul incins si uns cu putin ulei (folositi o pensula de silicon)

Serviti imediat!



Fierbinti sunt taaree bune! Mai ales daca sunt pudrate cu un pic de zahar vanilat.

Detaliu...pe inimioarele dulci ☐



Reteta de la **Miha**