

## wafelki

### MARIOLA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	5 szt
<b>mąka</b>	11 dag
<b>cukier puder</b>	11 dag
<b>śmietana kwaśna</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	6 dag
<b>Imbir mielony Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka i cukier ubijać trzepaczką sprężynową przez 10 min, potem dodać połowę mąki, kardamon lub imbir oraz śmietanę i ubijać jeszcze 5 min. Dodać resztę mąki i stopione masło. Wymieszać. Przygotowane ciasto powinno odpocząć 10-15 min, po czym smaży się je na wafelnicy elektrycznej lub zwykłej. Podawać wafle z dżemem borówkowym.