

Mullivahvel



KOOSTISOSAD

- 2 suurt muna
- 240 g jahu
- 410 ml piima
- 120 ml taimeõli
- 1 spl valget suhkrut
- 4 tl küpsetuspulbrit
- ¼ tl soola
- ½ tl vaniljeekstrakti

Tee nii:

- Vahustage suures kausis munad heledaks vahuks. Lisage juurde jahu, piim ja taimeõli ning segage (ei mikserda) ühtlaseks.
- Segage vaikselt sisse suhkur, küpsetuspulber, sool ja vaniljeekstrakt.
- Lase taignal 15–20 minutit taheneda.
- Piserdage vahvlirauad küpsetusspreiga ning valage segu kuumutatud vahvlimasinasse.
- Küpsetage 3–5 minutit või kuni vahvel on kuldpruun. Korrake tegevust ülejäänud taignaga.