

# Pulgavahvel



## KOOSTISOSAD

1 muna

2 dl jahu

1 dl suhkrut

1 tl küpsetupulbrit

1,5 dl piima

100 g võid, sulatatuna

1 tl vanillisuhkrut

## Tee nii:

- Eralda munakollane -valgest.
- Sega kuivained omavahel. Lisa segades juurde munakollane, piim ja sulatatud või.
- Vahusta munavalge mikseriga tugevaks vahuks ning lisa seejärel ettevaatlikult segades taina hulka. Lase tainal umbes 15 minutit külmkapis pakseneda.
- Kuumuta vahlimasin kuumaks. Nirista vahvliraudadele pisut õli ja võid ning lisa dosaatori abil taigen masinass ning küpseta.
- Meisterda vahvliraudade vahel järgemööda kõik vahvlid valmis. Serveeri meelepäraste lisanditega.