

BANANINI VAFLJI

Sestavine (za 5 vafeljev)

- 250 g moke
- žlička sode ali pecilnega praška iz vinskega kamna
- pol žličke soli
- 100 g stopljenega masla
- 200 g sladkorja
- 2 jajci
- **50 ml kisle smetane**
- vaniljev strok
- **3 zrele banane**
- 100 g nasekljane čokolade ali čokoladnih kapljic



Priprava

1. V skledi zmešamo moko, sodo oz. pecilni prašek, sol in sladkor.
2. Ločimo rumenjake in beljake, slednje stepemo v čvrst sneg. V skledi zmešamo stopljeno maslo, rumenjaka, kisko smetano in vaniljo, dodamo banane, ki smo jih zmečkali z vilicami ali v sekljalniku, in dobro premešamo. Postopoma dodajamo suhe sestavine in vmešamo še sneg. Na koncu dodamo koščke čokolade.
3. Pekač za vafle segrejemo in malo namastimo. Ko je vroč, z žlico ali zajemalko damo na sredino testo in pokrijemo, pečemo, dokler vafli ne postanejo zlato rumeni. Če nimamo pekača zanje, lahko testo spečemo na žar ponvi, ko se spodnja stran zapeče, jo obrnemo.
4. Postrežemo s koščki banane in stopljeno čokolado oziroma čokoladnim namazom ali grškim jogurtom in medom.

Nejc Gmajner, BC Naklo

