



HERKKUVOHVELIT

4 dl vispikermää (kevyesti vatkattuna *)

4 kananmunaa (vatkattuna erikseen *)

4 dl maitoa

4 dl vehnä jauhoja

2 tl vaniljasokeria

2 tl leivinjauhetta (ei käytetä, jos vatkataan munat ja kerma *)

100 g sulatettua voita

Sokeria pari lusikallista.

Vaniljasokeri, leivinjauhe (sokeri) ja jauhot sekoitetaan erikseen. Kananmunat vatkataan siten, että rakenne rikkoontuu, lisätään kerma ja maito, sekoitetaan. Lisätään jauhot ja annetaan turvota jonkin aikaa.

*) Lisätään kananmunavaahto sekoittaen, sulatettu voi ja viimeisenä vaahdotettu kerma varovaisemmin. **Nämä voidaan myös lisätä sellaisenaan, jos käytetään leivinjauhetta!**

Paistetaan vohveliraudalla kauniin ruskeiksi.