

Belgické Oplatky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 500 g
- máslo 60 g
- droždí 15 g
- smetana 1.4 l
- moučkový cukr 2 lžíce
- vejce 8 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Droždí rozmícháme s cukrem, pak s několika lžícemi vody, se 3 lžícemi hladké mouky a necháme vykynout
2. Prosátou hladkou mouku promícháme s brandy, solí, rozšlehanými vejci, vlažnou smetanou, rozehřátým máslem, vykynutým kváskem a vypracujeme řídké těsto
3. Těsto necháme kynout na teplém místě a z vykynutého pečeme ve vymaštěné oplatkové formě oplatky
4. Podáváme je teplé, posypané cukrem nebo je zatepla stočíme v silné ruličky a po vychladnutí naplníme šlehačkou smíchanou s drobně nakrájeným ovocem.