

Vafle (Gofri)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- polohrubá mouka 4 lžíce
- smetana 2 lžíce
- mléko 2 lžíce
- cukr moučka 1 lžíce
- skořicový cukr 1 lžíce
- vejce 2 ks
- **Na kvásek**
- mléko 2 lžíce
- cukr moučka 1 lžíce
- mouka 1 lžíce
- droždí 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z vlažného mléka, kostky droždí, lžíce cukru a vrchovaté lžíce mouky necháme vzejít kvásek
2. Prosátou polohrubou mouku, cukry a sůl dáme do vyšší nádoby, přidáme vzejitý kvásek, rozkvedlaná vejce a vše malou chvíli mixujeme ručním mixérem
3. Do hodně vyhrátého, lehce omaštěného, vaflovače vyléváme těsto, které pečeme dozlatova asi 10 minut
4. Teplé vafle poklademe kompotovým ovocem, zdobíme kopečkem zmrzliny, šlehačkou a topingem,

ihned servírujeme.

Poznámka:

Křupavé vafle (gofri) připravené ve vaflovači.

Na ozdobu:

kompotové ovoce (broskve, mandarinky, ananas ...)

šlehačka

vanilková zmrzlina

čokoládový (jahodový, vanilkový) topping