

Belgické vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Mléko 150 ml
- Vejce 3 ks
- Rostlinný olej 7 lžíce
- Hladká mouka 175 g
- Cukr krystal 1 lžíce
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Belgie

Počet porcí: 6

Postup:

V míse smícháme suché přísady. 2) Oddělíme bílky od žloutků a bílky ušleháme do tuha.

K suchým přísadám přidáme olej, mléko a žloutky a šleháme dokud není těsto hladké.

Přidáme ušlehané bílky.

Hotové těsto nalijeme do přístroje na vafle a pečeme asi 5-7 minut.

Podáváme s javorovým sirupem, marmeládou, medem nebo nutellou.