

Vafle s ovocem a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 2550 g
- Máslo 150 g
- Perlivá voda 100 ml
- Mléko 100 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1.2 balení
- Vanilkový cukr 1 ks

- **Na ozdobu**

- Jahody 1 hrst
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce, vodu, mléko, oba cukry vyšleháme, přidáme polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vlijeme rozpuštěné máslo a vyšleháme těstíčko. Rozehřejeme si vaflovač, jehož plotýnky před prvním nalitím těsta potřeme olejem. Vlijeme těsto a upečeme vafle. Hotové vafle potíráme rozmixovaným ovocem a dozdobíme šlehačkou a libovolným ovocem.