

Belgické vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Mléko 650 ml
- Bílek 4 ks
- Máslo 250 g
- Sušené droždí 1.2 balení
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Trocha vanilky 1 ks
- Ovoce 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 ks
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vlažném mléce rozpustíme droždí, cukr a necháme vzejít kvásek. V míse smícháme mouku, sůl, vanilku, vlijeme kvásek a promícháme na hladké těsto, které necháme ještě 30 minut vykynout. Mezi tím si rozpustíme máslo, necháme zchladnout a vlijeme do vykynutého těsta. Opatrně vmícháme vyšlehaný sníh z bílků. Rozehřejeme si vaflovač, lehce potřeme tukem a vlijeme těsto. Pečeme dozlatova. Vafle ozdobíme šlehačkou, ovocem a přelijeme čokoládovou polevou.