

Snídaňové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 8 lžíce
- mléko 375 ml
- cukr krupice 1.5 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- hladká mouka 440 ml
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- **na potřetí**
- čokoládový krém 1 ks
- borůvkový džem 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozklepneme vejce a oddělíme bílky od žloutků. Z bílků ušleháme tuhý sníh.

V míse smícháme mouku, sůl, cukr, prášek do pečiva a zašleháme žloutky, olej a mléko. Šleháme tak dlouho, dokud těsto není úplně hladké, bez hrudek.

Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh a ve vaflovači upečeme. Ještě vlažné potíráme džemem, nebo čokoládovým krémem a zdobíme šlehačkou.