

Výborné vaflové těsto

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- ovoce 1 ks
- kakao 1 ks
- **na potřetí**
- marmeláda 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na vymazání 1 ks
- **těsto**
- sůl 0.5 lžička
- prášek do pečiva 2 lžička
- polohrubá mouka 2 hrnek
- vejce 3 ks
- mléko 1.5 hrnek
- cukr krupice 3 lžička
- olej 0.3 hrnek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience (žloutky, cukr, mouku s práškem do pečiva, olej, sůl, mléko) smícháme a

nakonec přimícháme ušlehaný sníh z bílků a vytvoříme těsto.

Těsto lijeme na rozpálený a olejem vytřený vaflovač.

Hotové vafle potíráme marmeládou, zdobíme šlehačkou a podle chuti sypeme kakaem či grankem. Můžeme přidat i pár kousků ovoce.