

Nadýchané bruselské vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 20 g
- sůl 1 špetka
- mléko 250 ml
- hladká mouka 250 g
- vejce 4 ks
- voda 200 ml
- cukr 2 lžíce
- máslo 125 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Z droždí, lžičky cukru, vlažné vody a lžíce mouky necháme vzejít kvásek. Máslo rozpustíme. Mouku prosejeme do mísy, přidáme kvásek, vlažné mléko, žloutky, máslo a sůl. Ušleháme sníh z bílků a jakmile je poměrně tuhý, ještě do něj zašleháme zbývajícím cukr. Sníh opatrně vložíme do těsta a to necháme na teplém místě vykynout na dvojnásobný objem

Po dobu deseti minut pořádně rozejdeme vaflovač, pak plochy lehce vymažeme tukem. Do spodní části nalijeme naběračkou vykynutého a lehce promíchaného těsta, kolik se ho tam vejde. Pečeme dozlatova, dokud z vaflovače uniká velké množství páry, zhruba 7 - 10 minut podle výkonu přístroje. Nadýchané bruselské vafle uchovááme v nahřáté troubě na mřížce.

Nadýchané bruselské vafle podáváme zásadně teplé a ozdobené například sladkou šlehačkou s čokoládovou polevou nebo s jahodami.