

Tradiční belgické vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **těsto**

- rostlinný olej 7 lžíce
- vejce 3 ks
- cukr krystal 1 lžíce
- mléko 150 ml
- hladká mouka 175 g
- sůl 0.5 lžička
- prášek do pečiva 2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme uvedené suché přísady. Vejce rozklepneme, oddělíme bílky od žloutků a bílky ušleháme do tuha.

K suchým přísadám přidáme olej, mléko a žloutky a šleháme, dokud není těsto hladké. Na závěr lehce vmícháme ušlehané bílky.

Hotové těsto na belgické vafle nalijeme do přístroje na vafle a pečeme asi 5 - 7 minut.

Belgické vafle podáváme s javorovým sirupem, marmeládou, medem nebo nutellou. Jistě potěší i jako

pohoštění.