

# Belgické vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

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

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Belgie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V míse smícháme suché přísady - hladkou mouku, prášek do pečiva, cukr krupici a sůl. Oddělíme bílky od žloutků a bílky ušleháme do tuha. K suchým přísadám přidáme olej, mléko a žloutky a šleháme, dokud není těsto hladké. Nakonec přidáme ušlehané bílky.

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

Belgické vafle můžeme podávat s ovocem, šlehačkou, nutellou, marmeládou, javorovým sirupem, ale klidně i jen se skořicí a cukrem, je to jen na vás.