

Vafle s jahodami a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- **na ozdobu**
- šlehačka ve spreji 1 ks
- čerstvé ovoce 1 ks
- **na potřetí**
- ovoce 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 250 g
- rozpuštěné máslo 125 g
- vejce 2 ks
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- perlivá neochucená voda (sodovka) 100 ml
- mléko 100 ml
- vanilkový cukr 1 ks
- cukru krupice 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Suroviny si připravíme do nádoby na šlehání - nejlépe do mísy se zobáčkem, ze které pak těsto můžeme rovnou nalévat. Přidáme rozpuštěné máslo a vše mixujeme - během mixování přidáváme mouku s kypřicím práškem.

Mezitím si rozeřijeme vaflovač, jehož plotýnky před prvním nalitím těsta potřeme olejem. Postupně pečeme vafle. Uvedené množství těsta by mělo vystačit asi na 10 vaflí.

Hotové vafle potíráme rozmixovaným ovocem. Pokud nemáme dostatek ovoce, můžeme použít marmeládu naředěnou horkou vodou. Vafle zdobíme šlehačkou a kousky ovoce. Místo jahod můžeme použít i jiné ovoce podle vlastní chuti.

Vafle s jahodami a šlehačkou ihned podáváme.