

# Domácí vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Mléko 375 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr krupice 1.5 lžíce
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 440 ml
- Olej 8 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Šlehačka na ozdobu 250 ml
- Džem nebo marmeláda, nutella 1 sklenice

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Rozklepneme vejce a oddělíme bílky od žloutků.

Z bílků ušleháme tuhý sníh.

V míce smícháme mouku, sůl, cukr, prášek do pečiva a zašleháme žloutky, olej a mléko. Šleháme tak dlouho, doku těsto není úplně hladké, bez hrudek.

Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh a ve vaflovači upečeme.

Ještě vlažné potíráme dle chuti marmeládou, džemem, čokoládou a ozdobíme šlehačkou.