

Skořicové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Měkké máslo 100 g
- Cukr 250 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 400 g
- Škrob 100 g
- Skořice 1 lžička
- Mléko 125 ml
- Olej 1 lahev

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo a cukr utřeme do pěny. Po jednom vmícháme vejce. V mouce promícháme škrob a skořici, směs přidáme ke krému a vypracujeme těsto. Utvoříme z něj koule a do doby pečení je chladíme. Formu zahřejeme, vymastíme olejem, vložíme kousek těsta, formu zavřeme a oplatku upečeme do růžova. Podle tloušťky vaflí a teploty formy to trvá 3 - 6 minut.