

Nadýchané bruselské vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Čerstvé droždí 20 g
- Vlažná voda 2 dl
- Hladká mouka 250 g
- Vlažné mléko 250 ml
- Vejce pokojové teploty 4 ks
- Rozpuštěné máslo 125 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z droždí, lžičky cukru, vody a lžíce mouky necháme vzejít kvásek.

Mouku prosijeme do mísy, přidáme kvásek, mléko, žloutky, máslo a sůl. Ušleháme sníh z bílků a jakmile je poměrně tuhý, ještě do něj zašleháme zbývající cukr. Sníh opatrně vložíme do těsta a to necháme na teplém místě vykynout na dvojnásobný objem.

Po dobu deseti minut pořádně rozehrějeme vaflovač, pak plochy lehce vymažeme tukem, nejlépe sádlem. Do spodní části nalijeme naběračkou tolik vykynutého a lehce promíchaného těsta, kolik se ho tam vejde. Pečeme dozlatova, dokud z vaflovače uniká velké množství páry, zhruba 7-10 minut podle výkonu přístroje.

Teplé vafle uchováváme v nahřáté troubě na mřížce. Podáváme zásadně teplé a ozdobené například

sladkou šlehačkou s čokoládovou polevou nebo s jahodami.