

Vafle s ovesnými vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Měkké máslo 200 g
- Cukr 130 g
- Vejce 3 ks
- Šlehačka 130 g
- Rumové aroma 1 ks
- Mouka 75 g
- Jemné ovesné vločky 75 g
- Práškový cukr na posypání 0.5 hrnek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vaflovač vymastíme, zaklapneme a rozejdeme.

Máslo s cukrem, vejci, šlehačkou a rumovým aroma našleháme do pěny. Vmícháme mouku a ovesné vločky.

Doprostřed spodní pečicí plochy dáme vždy asi 2 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřeme. Každou vafli pečeme do zlatohněda asi 3 minuty. Hotové vafle položíme na dortovou mřížku.

Ještě teplé vafle posypeme práškovým cukrem.