

Vafle s vlašskými ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jádra vlašských ořechů 130 g
- Měkké máslo 175 g
- Cukr 130 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Mouka 250 g
- Smetana 75 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vaflovač vymastíme, zaklapneme a rozejdeme.

Jádra vlašských ořechů nahrubo nasekáme. Máslo s cukrem, vejci a skořicí našleháme do pěny. Vmícháme smetanu a mouku.

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.