

Medové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Měkké máslo 150 g
- Vejce 3 ks
- Mouka 270 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mléko 250 ml
- Med 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr na posypání 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vaflovač vymastíme, zaklapneme a rozejdeme.

Máslo s medem, vejci a solí namícháme do pěny, přidáme mléko a pak vmícháme mouku a prášek do pečiva.

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.