

Čokoládové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Měkké máslo 200 g
- Cukr 200 g
- Vejce 4 ks
- Čerstvá smetana 150 g
- Čokoládové sypaní 80 g
- Mouka 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vaflovač vymastíme, zaklapneme a rozejdeme.

Máslo s cukrem, vejci a čerstvou smetanou našleháme do pěny. Přimícháme čokoládové sypaní 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.