

Banánové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Změklé máslo nebo margarín 80 g
- Javorový nebo ovocný sirup 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Kakao 1 lžíce
- Hladká mouka 150 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Mléko 125 ml
- Zralý banán 1 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Moučkový cukr na posypání 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo nebo margarín utřeme spolu se sirupem a solí do světlé pěny. Vejce postupně důkladně vmícháme.

Kakao prosijeme a smícháme s moukou a kypřicím práškem, střídavě s mlékem přidáváme do pěny.

Banán oloupeme, vidličkou dobře rozmačkáme, přitom přidáme citronovou šťávu. Vmícháme do

těsta.

Vaflovou formu zahřejeme a případně vymažeme tukem. Postupně upečeme 5 vaflí.

Vafle poprášíme moučkovým cukrem a ihned podáváme.