

Mandarinkové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mandarinkový kompot (po odkapání) 175 g
- Měkké máslo 200 g
- Cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový jogurt 150 g
- Mouka 200 g
- Škrob 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mandarinky nebo pomeranče necháme odkapat.

Vaflovač vymastíme, zaklapneme a rozejdeme.

Máslo s cukrem a vejci našleháme do pěny. Přidáme mandarinky, které se při tom mohou klidně rozpadnout. Vmícháme jogurt, mouku a škrob.

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.