

Ingrediencie

100 g polohrubej múky, 200 g hladkej múky, 75 g práškového cukru, štipka soli, 0,5 balíčku prášku do pečiva, 500 ml mlieka, 100 g rozpusteného masla, 2 vajcia

Postup

V mise zmiešame všetky sypké suroviny.

Prilejeme vlažné maslo, mlieko, celé vajce a ručným elektrickým šľahačom rozšľaháme na hladké riedke cesto.

Po častiach nalievame do vaflovača a pečieme dozlatista (doba pečenia závisí na výkone prístroja).

Hotové vafle zdobíme marmeládou, šľahačkou a ovocím.

1 dávka - 11 kusov

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Krehké vafle

Streda, 17 Apríl 2019 05:25

