

Vafle s ovocem

Časová náročnost: 40 minut

Vafle

250 g	hladká mouka
2 ks	vejce
1/2 lžička	sůl
1/5 lžíce	krupicový cukr
1 ks	vanilkový cukr
1/2 balíček	prášek do pečiva
8 lžíce	olej
150 ml	mléko

Na ozdobu

ovoce podle chuti (např. jahody a borůvky) - čerstvé či mražené



Postup přípravy

Ve větší míse si smícháme prosátou hladkou mouku, vejce, sůl, cukr, vanilkový cukr, prášek do pečiva, olej a mléko. Vše šleháme tak dlouho, dokud nevytvoříme hladké těsto bez hrudek. Hotové těsto plníme do vaflovače, kde jej upečeme dozlatova. Vafle poklademe oblíbeným ovocem (v případě mraženého ovoce jej necháme nejprve povolit) a přelijeme tekutým medem či javorovým sirupem. Ihned podáváme.