Dýňové vafle

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
2 lžíce	cukr
1 hrnek	mléko
1/2 hrnku	dýňové pyré
1 lžíce	prášek do pečiva
1/2 lžičky	skořice
špetka	muškátový oříšek
špetka	anýz
1/2 hrnku (popř. více)	hladká mouka



Postup přípravy

Pokud hoještě nemáme, připravíme si dýňové pyré: Dýni rozpůlíme a vydlabeme z ní všechna semínka. Omyjeme a vložíme na pekáč vystlaný alobalem. Do každé půlky dýně vložíme lžíci a půl másla a 2 lžíce cukru. Podlijeme 2 dl vody a necháme péct zhruba hodinu při 180 stupních. Poté vyndáme z trouby, rozmixujeme na pyré a to vložíme do předem vymytých sklenic. (Pyré můžeme též zavařit.)
Nyní se pustíme do vaflí: V míse rozšleháme vejce s cukrem do pěny. Přidáme mléko a dýňové pyré. Vymícháme dohladka. Mouku smícháme s práškem do pečiva a kořením. Přisypáváme k dýňové směsi a vymícháme hustější těsto. Pokud je to nutné, přisypeme více mouky. Postupně vlíváme do rozpáleného vaflovače a smažíme zlatavé vafle. Podáváme například se zakysanou smetanou a javorovým sirupem.