Vafle z jogurtového těsta s ovocem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	bílý jogurt
2 ks	vejce
60 g	rozpuštěný med
trochu	dřeň z vanilkového lusku (popř. 1 vanilkový cukr)
1 lžička	mletá skořice
1 lžička	citronová kůra
1/2 lžička	sůl
100 g	špaldová mouka
80 g	hladká mouka
2 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1/2 lžička	soda na pečení
30 g	kukuřičný škrob
100 g	rozpuštěné máslo



Ovoce na servírování

	ovoce dle chuti (jahody, maliny, borůvky, ostružiny atd.)
	šlehačka

Postup přípravy

V misce si smícháme bílý jogurt, vejce, med, vanilku, skořici (podle chuti), citronovou kůru a sůl. V druhé misce smícháme špaldovou a hladkou mouku. Přidáme prášek do pečiva se sodou a kukuřičný škrob. Důkladně promícháme a pomocí metličky obě směsi (tekutou a sypkou) smícháme dohromady. Přimícháme rozpuštěné máslo. Hotovou směs

lijeme do rozpáleného a předem vymazaného vaflovače. Stačí malá dávka, vafle teplem zdvojnásobí objem. V průběhu pečení vaflí si připravíme ovocnou omáčku: Tyčovým mixérem rozmixujeme jahody, maliny, borůvky a ostružiny (popř. jen jeden druh ovoce). Vzniklou směsí přelijeme teplé vafle a ozdobíme šlehačkou. Ihned podáváme.