

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, ořechy 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.