

Domácí holandské vafle



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

2212 kalorií , **6 g** cukrů , **99 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-holandske-vafle>

Příprava

Belgické vafle jsou radost, která rozzáří oči snad každému, kdo miluje vymazlené snídane. Recept vystačí na cca 12 vaflí. Je to jednoduché, všechny ingredience smíchejte dohromady až vznikne krásné hladké těsto. Našleheje ho a nechte 10 minut odstát. Mezi tím si rozpalte vaflovač a nachystejte ovoce a náplně dle libosti. My používáme letní bobule, borůvky, maliny, psýsalis, jahody, oříšky. Dále můžete potřít marmeládou, zakysanou smetanou, přidat šlehačku, čokoládový krém nebo arašídové máslo, oříšky.... Cokoliv chcete... Pak již stačí vafle dozlatova upéct a voalaaa... Pozor, prudce návykové

Ingredience

- 500 ml mléko
- 300 g hladká mouka
- 100 g máslo
- 60 g cukr moučka
- 2 ks vejce
- 15 g prášek do pečiva
- 1 špetka sůl

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Děti do 5 let, Dezert, Moučník, Snídane

