

Kynuté belgické vafle



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

1740 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-belgicke-vafle>

Příprava

Mléko zahřejeme, aby bylo vlažné. Ostatní suroviny ať mají pokojovou teplotu. Smícháme mouku, droždí, cukr, sůl a skořici. Zalijeme to mlékem a rozpuštěným máslem, přidáme vejce a vanilku. Vypracujeme hladké těsto, které necháme hodinu kynout. Poté rozdělíme na bochánky a necháme ještě 20 minut kynout. Poté upečeme ve vaflovači.

▣ Tip k receptu

Podáváme se šlehačkou posypané moučkovým cukrem.

Ingredience

- 700 ml plnotučného mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 1 sáček instantního droždí
- 40 g cukru krupice
- 1 špetku soli
- 1 vejce
- 1/2 lžičky skořice
- 1 žloutek
- 1 lžičku vanilkové esence
- 50 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Baskická, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Dezert, Cukroví

