



Vafle na raňajky

Na vafle na raňajky budete potrebovať (8 ks):

280 g hladkej múky, štipku soli, 20 g kypriaceho prášku,
2 vajcia, 30 g kryštálového cukru, 100 g masla, 360 ml mlieka,
olej na potieranie vaflovača

A TAKTO NA TO:

V mise zmiešajte múku, soľ a kypriaci prášok. Žĺtka oddel'te od bielok a vyšľahajte ich s cukrom. Do misy s múkou prilejte žĺtkovú zmes, roztopené maslo a začnite šľahať ručným mixérom. Postupne prilievajte mlieko a mixujte. Na záver vyšľahajte sneh z bielkov a jemne ich stierkou vmiešajte do cesta. Cesto nechajte 5 minút odpočívať.

Riadne rozohrejte vaflovač, olejom trochu potrite povrch a naberačkou nalejte cesto. Špachtličkou cesto rovnomerne rozotrite a pečte 5 až 6 minút. Po vytiahnutí posypte práškovým cukrom a ľubovoľne dozdobte podľa vlastnej chuti.