Belgické vafle

Obtížnost 1 – zvládnete bez pomoci 😊

Suroviny (6 porcí):

220 g polohrubé mouky

1 sáček kypřícího prášku do pečiva

2 lžičky krupicového cukru

300 ml mléka

špetka soli

2 velká vejce

2 lžíce rozpuštěného másla

moučkový cukr na posypání

máslo nebo olej na potření plotýnek vaflovače

Postup:

Mouku, prášek do pečiva a cukr smícháme v misce. V mléku rozšleháme vejce a máslo. Vlijeme k mouce a zpracujeme v hladké těsto (lze dát do robota). Necháme chvilku odpočinout. Mezitím rozehřejeme vaflovač a plotýnky potřeme tukem. Naběračkou vlijeme těsto, zaklopíme a necháme upéct dozlatova. Hotové vafle pocukrujeme, polijeme sirupem, marmeládou…

Dobrou chuť!