

Vafle

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse ve troše vlažné vody se lžičkou medu necháme vykvasit asi půl kostky droždí. Poté přidáme zhruba 1,5 cm silný proužek másla, lžici cukru, jedno vejce, asi 200 ml keфіru, špetku soli a 200 g mouky Směsi bílé.

Vypracujeme vláčné těsto, zapneme vaflovač a po 10 minutách tvoříme vafle, které necháme přibližně 8 minut propéct.

Vyndáváme na mřížku a po vychladnutí jíme s marmeládou.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Noli 42 g** - 21 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 10 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 5 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

