VAFLE ZE ZAKYSANÉ SMETANY

K vaflím jsem měla vždy docela respekt. I když se to může zdát jako snadný dezert, což ve výsledku je, důležité je najít to správné těsto, aby vznikly krásně zlatavé a křupavé vafle. Moje první vafle dopadly strašně. I přes zaručený recept jsem skončila u hodinového drhnutí vaflovače. A tak jsem ho zase na dlouho schovala do skříně.

Nicméně nevzdala jsem se a po nějaké době jsem je zase zkusila. Těsto jsem několikrát testovala a vylepšovala, aby bylo skutečně nadýchané a dobře se s ním pracovalo. A také doporučuji mít kvalitní vaflovač.

Z uvedeného množství vyjde cca 8 vaflí, samozřejmě záleží na tvaru, který vlastníte. U nás se podávají nejen na snídani, ale i jako dezert. Můžete servírovat s tím, co máte rádi – jogurtem, šlehačkou, čokoládou, ovocem, oříšky. Skvělé je, že recept je velmi variabilní podle sezóny.

A několik tipů na závěr:

- *Tato varianta je se zakysanou smetanou, ale můžete ji nahradit například ricottou – i s tou mám recept vyzkoušený.*
- *V receptu není mnoho cukru, sladkost doženete ovocem, medem, čokoládou atd.*
- *Recept můžete připravit i naslano, uberte trochu cukru a přidejte třeba parmezán.*

INGREDIENCE

(*asi 8 ks, podle typu vaflovače*)

250 g hladké mouky
3 lžíce pískového cukru
špetka soli
1 prášek do pečiva
2 vejce
90 g rozpuštěného a vychladlého másla
180 g zakysané smetany pokojové teploty (1 kelímek)
250 ml mléka pokojové teploty

zakysaná smetana, čerstvé ovoce na ozdobu

POSTUP

1. V míse smícháme mouku, cukr, sůl a prášek do pečiva.
2. Přidáme vejce, rozpuštěné máslo, mléko a smetanu a vymícháme hladké nadýchané těsto. Těsto by mělo být trochu hustší než na palačinky.
3. Rozehřejeme vaflovač a postupně lijeme těsto. Doba pečení závisí na typu vaflovače, doba se může pohybovat od 5–8 minut. Pro tento „kytičkový“ vaflovač jsem použila 1 naběračku těsta na 1 porci.
4. Servírujeme se zakysanou smetanou, ovocem, medem, oříšky, čokoládou a vším co máme rádi.