

Silikovnová forma na wafle

476696

Použití:

Před použitím výrobek umyjte.
Mazání formy není potřeba.
Nedávejte do přímého kontaktu s plameny.
Na formu nepoužívejte ostré náčiní.
Nepečte prázdnou formu.

Čištění:

Myjte v myčce nebo ručně.
Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky ani drátěnky.

Těsto na vafle (na 8 vafli)

3 vejce
410 ml mléka
240 g mouky
2 čajové lžičky prášku do pečiva
110 g másla
½ čajové lžičky soli (pro slané vafle) nebo 2 polévkové lžíce cukru (pro sladké vafle)

Troubu předehřejte na 220 °C alespoň 10 min.
Vejce, mléko a rozpuštěné máslo vymíchejte do pěny. Přidejte mouku, sůl a prášek do pečiva. Formu postavte na pečicí plech, naplňte těstem a pečte asi 10-15 minut, dokud nejsou zlatavé, přitom pravidelně obračejte.
Pro lepší chuť můžete přidat bylinky nebo nastrohaný sýr.

NĚKTERÉ GURMÁNSKÉ NÁPADY...

...slané nápady:

ITALSKÉ VAFLE:

Těsto a vafle připravte podle základního receptu. Když je vafle upečená, ozdobte ji mozzarellou a kousky sušených rajčat. Přidejte piniové oříšky, trochu roquette salátu a přidejte trochu olivového oleje. Nechte asi 5 minut prohřát v troubě, dokud se mozzarella nerozpustí. Jezte teplé.

SEVERSKÉ VAFLE:

Těsto a vafle připravte podle základního receptu. Vyšleháme smetanu a přidáme nasekaný kopr a špetku soli. Na každou vafli dejte rolku uzeného lososa a trochu smetany.

...sladké nápady:

ČOKOLÁDOVÉ VAFLE:

Těsto a vafle připravte podle základního sladkého receptu. 180 g tabulku čokolády rozpustíte a smíchejte s 200 ml tekuté smetany. Čokoládovou omáčku opatrně nalijte na vafle a ozdobte jahodami, malinami atd.

VAFLE SE SLANÝM MÁSLOVÝM KARAMELEM:

Těsto a vafle připravte podle základního sladkého receptu. 160 g cukru nechte zkaramelizovat na pánvi. Současně v malém hrnci zahřejte 20 cl tekuté smetany. Pánvičku s karamellem sejměte z plamene a za stálého míchání přilévejte tekutou smetanu. Přidejte 80 g slaného másla, neustále mícháme, dokud nevznikne krémová hmota. Pokud se vám zdá hmota příliš tekutá, krátce zahřejte a míchejte, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Hotovou vafli pokryjte touto hmotou a ozdobte kousky grilovaných mandlí.