

# Forma na vafle fo trouby

Pečeme v troubě 5 vaflových srdcí za několik minut!

Silikonová forma se snadno čistí.

Tepelně odolná do +200 ° C. Lze mýt v myčce.

Bez vafle v troubě

Materiál: silikon

Rozměry: 18 x 18 x 1,5 cm

## TĚSTO NA SLADKÉ VAFLE

Příprava: 10 minut \* Získáte: asi 12-14 ks (nevím přesně, my je tak rychle snědli...)

### *Těsto*

125 g másla

50 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

4 vejce

150 ml kefiru nebo podmáslí

250 g hladké mouky

1 prášek do pečiva

olej na vymazání

### *Na dozdobení*

250 g borůvek a hrst bobulového ovoce

kokosové lupínky

kokosová šlehačka nebo ušlehaná smetana + jahodový džem

1. Máslo s cukry vyšlehejte do pěny. Po jednom zašlehejte vejce, pak kefir a přeseitou mouku smíchanou s práškem, až vznikne hladké těsto. Nechte ho v chladničce 10 min odpočinout, pak naplňte formu dle pokynů a pečte v troubě vyhřáté na 220 °C 10-12 min dorůžova.

2. Jednotlivé porce dochuťte kokosovou šlehačkou, lupínky a ovocem, případně smetanou pokapanou jahodovým džemem.