

Kysnuté wafle

Počet kusov: 8 ks

Čas prípravy: 90 minút

Wafle doma pripravujeme pomerne často. Tentokrát sme však vyskúšali zmenu v podobe kysnutého cesta. A boli sme nadšení, ako bolo cesto krásne nadýchané a vláčne. A máme pre vás super tip, ak si cesto zamiesite večer, celú noc si pobudne v chladničke, a ráno si môžete dopriať voňavé, chrumkavé a zároveň mäkučké domáce wafle.

[#pecenie_nas_bavi](#) [#pečenie_nás_baví](#) [#drozdiesafinstant](#)
[#kysnutecesto](#) [#spolupraca](#) [#skatulkavkuchyni](#) [#jedlo_pre_radost](#)
[#dnesjem](#) [#dnespeciem](#) [#dnesvarim](#) [#dnesranajkujem](#) [#sladke](#)
[#dezert](#) [#sladkedobroty](#) [#jedlo](#) [#recipes](#) [#vkuchyni](#) [#dnesobedujem](#)
[#food](#) [#foodblogger](#) [#pecenie](#) [#kysnute](#) [#drozdie](#) [#kvasnice](#) [#wafle](#)
[#wafle](#) [#ovocie](#)

Zoznam surovín na cesto:

400 ml Mlieko

270 g Múka pšeničná hladká

90 g Maslo

40 g Cukor kryštálový

5 ml Extrakt vanilkový

3 g Droždie Saf Instant

2 ks Vajce

1 g Soľ

Postup prípravy:

Všetky suroviny spolu zmiešame a necháme pri izbovej teplote postáť 1 hodinu. Ak budeme wafle rovno pripravovať, tak ich po hodine môžeme hneď upiecť. Ak si ich chceme dopriať až na druhý deň, tak si cesto pripravíme večer a po hodine kysnutia ho premiestnime do chladničky, kde bude celú noc. Ráno potom cesto vyberieme z chladničky, necháme pri izbovej teplote postáť približne 15 minút a upečieme wafle. Podávame s jogurtom, ovocnou omáčkou alebo kúskami čokolády.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

