

# Jablečné vafle



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**3283** kalorií , **11 g** cukrů , **163 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** misulinecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablecne-vafle>

## Příprava

Žloutky oddělíme od bílků. Žloutky vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, přidáme olej, vymícháme. Pak přidáme mléko, mouku s kypřícím práškem do pečiva a vymícháme v hladké těsto. Jablka okrájíme, zbavíme jádřinců, nastroháme a přimícháme do těsta. Pokud se nám zdá těsto příliš husté, můžeme přidat trochu mléka. Záleží jak byla jablka šťavnatá. Nakonec vyšleháme z bílků sníh a přimícháme do těsta. Vaflovač si rozehřejeme a postupně pečeme vafle. Hotové vafle můžeme jíst samotné, nebo je můžeme ozdobit povidly, marmeládou, šlehačkou. Podle toho, co má kdo rád.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 ml oleje
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 220 ml polotučného mléka
- ✓ 370 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 2-3 jablka

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Dezert

