

Domácí vafle s tvarohovým Lipánkem

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 tvarohový Lipánek
- 200 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky
- 2 lžíce cukru
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli
- 500 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 2 vejce
- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla

Na ozdobu:

- slané tyčinky
- ovoce (jahody, banány, borůvky)
- cukrová očička
- mini marshmallow

Návod na přípravu:

V míse smíchej obě mouky, cukr, prášek do pečiva, špetku soli, čerstvé Jihočeské mléko smíchané s vejcem a rozpuštěné Jihočeské máslo. Hotové těsto nalij do rozehřátého vaflovače a peč dozlatova. Hotové vafle potřij tvarohovým Lipánkem a ozdob třeba jako motýlka nebo legrační obličej. Na tykadla použij slané tyčinky, borůvky jako tělíčko a křídla posyp jahodami a marshmallow.

