

# Wafle bez mlieka a vajec

## Ingrediencie:

- Kvások z ½ droždia - ½ droždia, lyžica múky, lyžička cukru a trošilinka vody
- 600 ml vody (alebo vášho obľúbeného rastlinného mlieka)
- 100 g pomixovaných ovsených vločiek
- 400 g hladkej špaldovej múky
- 1 kávová lyžička soli
- 80 g trstinového cukru
- 50 g rozpusteného kokosového oleja
- 2 lyžičky škorice

14-16  
waflí

## Postup:

- Všetky ingrediencie dáme do misky a zmiešame ich. Pre hladké cesto použijeme ponorný mixér.
- Cesto necháme postáť prikryté 15-25 minút.
- Cesto dáme do waflovača - pozor, wafle pri pečení zväčšia svoj objem. Poistku na uzatvorenie radšej necháme otvorenú, nech sa môžu nadvyhnúť.
- Wafle pečieme 6 minút.
- Keď sú wafle dobre prepečené, nelepia sa. Vyberieme ich drevenou podberačkou.
- Wafle ochutíme napr. ovocím, čokoládou bez mlieka, vajec a orieškov.

