NajPečenie



Waflové jabľčkové srdiečka

Máme radi sladké a radi skúšame aj chute nie príliš bežné a tento receptík takým je. Inšpirujte sa fotoreceptom.

Potrebujete:

250 g	Helia
75 g	cukor práškový
4 ks	vajce
250 g	múka polohrubá
1 lyžička	prášok do pečiva
125 ml	mlieko vlažné
300 g	jablká (strúhané)
50 g	orechy mleté
1 štipka	škorica mletá

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Odvážime a zmiešame si všetky sypké suroviny okrem cukru (múka, prášok do pečiva, škorica a orechy)



Odvážime si cukor práškový, pridáme celé vajcia, Heliu a mlieko. Šľahačom vyšľaháme až sa nám všetky suroviny spoja.

Do tejto tekutej zmesy vmiešame sypkú zmes, a keď je hmota homogénna pridáme nastrúhané jablká.



Tie už iba zľahka vmiešame do cesta a môžeme začať piecť vafličky. Ja používam cca 3-4 polievkové lyžice na jednu dávku. Cesto kladieme do stredu nakoľko priklopením vrchnej dosky sa

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

nám pekne roztlačí po celej ploche na pečenie. Vymasťovať formu nie je treba nakoľko cesto už obsahuje tuk - Heliu .



Pečenie jednotlivých wafličiek časovo nemám odmerané, ale keď prestane vo waflovači syčať cesto a unikať von para pozriem či už nie je cesto upečené. Takto som si to odskúšala ja, ale každý si už nájde ten správny grif. Výsledné upečené wafličky by mali vyzerať takto. Ja ich kladiem na mriežku aby vychladli, nenavlhli a ostali chrumkavé. Kto má chuť môže ich plniť lekvárom, zdobiť ovocím a šľahačkou ale nám chutia iba takéto prázdne.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.