

## Křehké vafle

---

na cca 8 ks:

150 ml mléka

150 ml kefiru bez příchuti

2 polévkové lžíce moučkového cukru

1 polévkové lžíce vanilkového cukru

2 žloutky

1 polévková lžíce rumu

špetka soli

50 ml oleje

125 g celozrnné nebo chlebové pšeničné mouky

125 g polohrubé mouky

2 lžičky prášku do pečiva

sníh ze 2 bílků

Smícháme mléko, olej a vejce, vmícháme suché přísady a nakonec postupně opatrně vmícháme sníh. Těsto je vhodné nechat 30 minut odpočinout v chladnu. Pečeme ve vaflovači s olejem potřenými plotýnkami cca 6 minut (podle typu přístroje) nebo ve vymaštěné silikonové formě na plechu v troubě při teplotě 225°C cca 15 minut. Upečené mažeme marmeládou, povidly, medem nebo ochuceným tvarohem, sypeme cukrem, grankem, skořicí. Většinou nestihnou ani vychladnout a zmizí :-)