



## Špaldové vafle - videorecept

veganský

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

1 šálek celozrnné špaldové mouky  
1 šálek rýžového nápoje  
2 lžíce kokosového oleje (rozpuštěný)  
1 lžíce javorového sirupu  
2 lžičky prášku do pečiva  
1 lžička vanilkového extraktu  
špetka soli  
ovoce a sirup na ozdobu

### Jak na to?

1. V míse smíchejte špaldovou mouku, prášek do pečiva a sůl.
2. Přilijte rýžový nápoj, roztopený kokosový olej a javorový sirup, přidejte i vanilkový extrakt. Promíchejte a potom nechte 5–10 minut odležet, těsto dál zhoustne.
3. Rozehřejte vaflovač na provozní teplotu. Nalijte odpovídající množství těsta, přiklopte a pečte asi 7 minut, dokud nejsou vafle pěkně dozlatova a dokřupava. Servírujte s libovolným ovocem a sirupem, my jsme zvolili banány a javorový sirup.