

Waffle sa malinama i sladoledom od karamele



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za waffle:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1/2 čaše vode
- 1 kašulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera
- 500 g brašna

Za dekoraciju:

- po želji malina
- kugla sladoleda
- malo slatke pavlake
- po želji istopljene čokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati vodu i ulje. Sve lepo sjediniti. Na kraju dodati vanil šecer, brašno i prašak za pecivo, pa promešati dok smesa ne bude ujednacena. Sipati smesu u kalup za waffle i peci na oko 200C. Kad su gotovi staviti od gore par kugli sladoleda, posuti čokoladom po želji i malinama. Prijatno!

Savet

Umesto malina može se služiti sa bilo kojim voem. Ukoliko želite da napravite manje waffli samo prepolovite sve sastojke. :)