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 čaša**ulja
- **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 cokolade

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 cokoladom 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. :)