

## Waffle tjedan: ?okoladni waffli

Za kraj ovog divnog waffle tjedan odabrala sam, a što drugo nego ?okoladu :) Pošto je ?okolada dosta jaka preporu?am svježe vo?e uz ove waffle. Naravno to može biti i neki vo?ni umak, npr. miksane maline ili jagode.

Opet jednostavna priprema, gdje se u klasi?nu smjesu dodaje kakao :)

Sastojci za 2-4 osobe:

175 g brašna

prstohvat soli

prstohvat praška za pecivo

pola pakiranja [Instant kvasca](#)

310 ml toplog mlijeka

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

60 g maslaca

1 jaje

4 žlice kakaa

Priprema je jako jednostavna. Spojite sve suhe sastojke u posudu. Mlijeko i maslac stavite na laganu vartu i pustite da se malo rastopi i mlijeko postane toplo. Pazite da ne postane prevruće jer se inače neće razviti kvasac. Kad se maslac rastopio dodati jaje i dobro pomiješati.

U sredini suhih sastojaka napraviti rupu i prelijati mješavinu maslaca i mlijeka. Dobro pomiješati i ostaviti na toplom mjestu najmanje pola sata - do 2 sata. Pustite da se kvasac razvije :)

Kad se lijepo diglo dodati kakao i pomiješati špatulom ili ručnom mješalicom.

Upalite svoj aparat za waffle i pustite da se zagrije. Smjesu stavite u aparat i poklopite. Pecite dok ne dobi lijepu zlatnu boju.

Ja sa prelijala medom i naribala bijelu čokoladu koja se divno rastopi na još toplim wafflima :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---