

Waffle tjedan: klasi?ne waffle by Dolcela

Kad ste me na [Facebook stranici bloga](#) prije nekog vremena pitali da li imam dobar recept za waffle žalila sam se da nemam aparat. Zato su moji divni kolege sa posla nabavili jedan i dali mi na korištenje.

Aparat je stigao i trebalo je samo isprobati par verzija recepta. Za prvi puta odlu?ila sam se za klasi?an recept sa kvascem. On ?ini waffle hrskavima izvana i kremastima iznutra. Još ako spojite sa vo?em ili preljevom po želji imate genijalan doru?ak ili ve?eru ili užinu ili bilo koje vrijeme :) :)



Sastojci za 2-4 osobe:

175 g brašna

pola pakiranja [Dolcela Limun še?era](#)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

prstohvat soli

prstohvat [Dolcela praška za pecivo](#)

pola pakiranja [Podravka Instant kvasca](#)

310 ml toplog mlijeka

60 g maslaca

1 jaje



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 :)

Kako je ovo post o klasičnim wafflima, ja sam ih odlučila spojiti sa borovnicama i medom iz proizvodnje mojih roditelja :) Ako trebate domaći med javite se na mail justcakegirl@gmail.com



Upalite svoj aparat za waffle i pustite da se zagrije. Na smjesu koju ste stavili u aparat dodajte par borovnica i poklopite. Peći dok ne dobi lijepu zlatnu boju.

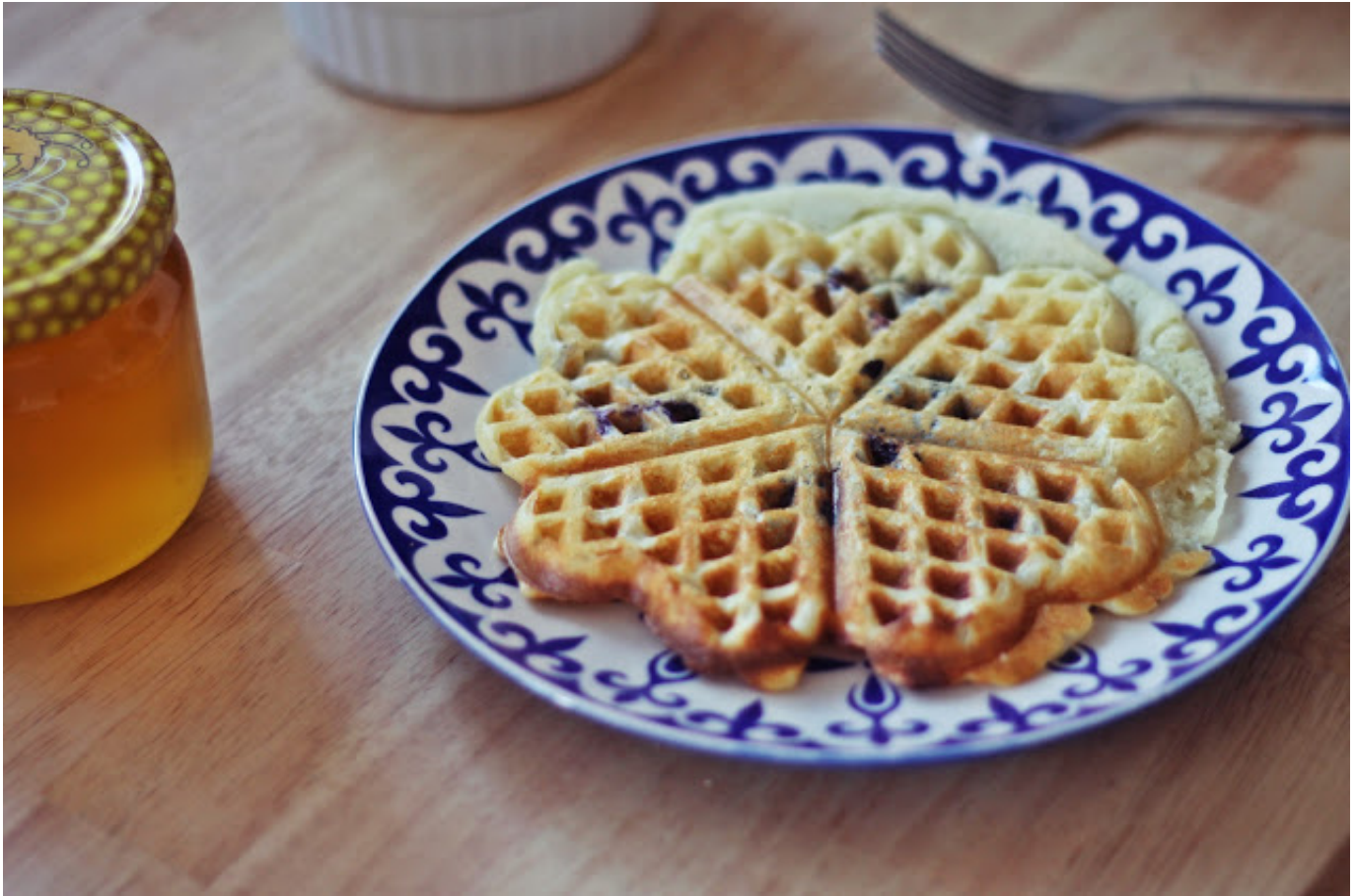
Na još tople waffle dodati med i svježe borovnice i uživati. Ovo je hrskava verzija waffla, moja najdraža. Kroz tjedan dolazi još par verzija pa pratite blog i ako mislite isprobati i dijeliti na

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

društvenim mrežama stavite #justcakegirl ili #justcakegirlwaffels





p.s. za tjedan waffli smo se odlu?ili u pravo vrijeme jer od danas u Lidlu možete kupiti peka? za waffle :) :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
