

Waffle sa borovnicama

Neka ukusni vaflji sa borovnicama preliveni medom postanu deo vaše slatke nedeljne trpeze.

8 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 250 g brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
- 100 g šećera
- 2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 0,25 kašičice soli
- 100 ml ulja
- 250 ml mleka hladnog
- 1 jaje
- 100 g borovnica

Priprema:

U odgovarajućem sudu sjedinite brašno, puding sa ukusom bele čokolade, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo i so. Promešajte, pa dodajte ulje, mleko i jaje. Sve izmešajte tako da se smesa ujednači, a zatim umešajte borovnice. Kutlačom sipajte smesu u aparat za vafle/bakin kolač i pecite do zlatno-žute boje. Premažite aparat uljem 2-3 puta u toku pečenja vaflji.

Pre služenja, gotove vafle prelijte medom ili nekim voćnim sirupom.