

## Meki waffli sa sladoledom, kokosom i voćem

*Kad se želite nečeg slatkog, a da nisu palačinke, isprobajte waffle s kokosom i komadićima čokolade!*

### **Sastojci:**

- 2 jaja
- 2 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- prstohvat soli
- 300 ml mlijeka
- 20 g tekućeg jogurta
- 50 g maslaca
- 260 g glatkog brašna
- 1/2 prašak za pecivo
- 80 g kokosa
- 100 g mliječne čokolade

**Priprema:** Jaja izmutite sa šećerom. Dodajte sol, otopljeni maslac. Naizmjenično dodajte jogurt i mlijeko te brašno i kokos i miješajte smjesu cijelo vrijeme kako bi uklonili sve grudice. Na kraju dodajte prašak za pecivo i sitno nasjeckane komadiće čokolade. Smjesu ulijevajte u zagrijani pekač za waffle. Waffle pecite 6-7 minuta, dok ne poprime zlatnožutu boju. Waffle poslužite tople s čokoladnim namazom ili preljevom, kuglicom sladoleda od vanilije ili svježim voćem. Od navedene količine dobit će te osam waffla cvjetnog oblika.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)