

## Ciasto salceson

**ANGELUSIA111**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	kostka
<b>cukier</b>	szklanka
<b>kakao</b>	2łyżki
<b>galaretka pomarańczowa</b>	
<b>wafle</b>	3szt
<b>herbatniki</b>	opakowanie
<b>bakalie</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, kakao zagotować wystudzić. Galaretkę rozpuścić w niepełnej szklance gorącej wody, schłodzić. Kiedy zacznie tężeć wlać do masy kakaowej. Herbatniki oraz 2 wafle pokruszyć na małe kawałki, bakalie lekko posiekać i wszystko wymieszać. Czystą ściereczkę zwilżyć wodą i położyć na niej ostatni wafel. Kiedy namoknie, rozłożyć na nim przygotowaną masę zawinąć w folię i wstawić do lodówki.