

## ROŻKI Z MASĄ MLECZNĄ



**MAGDAXXX**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	25 dag
<b>cukier puder</b>	25 dag
<b>mleko w proszku</b>	do smaku
<b>olejek migdałowy</b>	do smaku
<b>wafle tortowe</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać wodę, przykryć ściereczką i zawiązać sznurkiem. Zagotować wodę. Wafle pokroić w kwadraty i położyć na ściereczce i jak zmiękną to zwinąć w rożek. odłożyć do wystygnięcia.

Masa-margarynę utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę później dodać tyle mleka w proszku ,żeby nie było czuć margaryny. Można dodać mniej cukru pudru wtedy masa mleczna jest mniej słodka.

Rożki napęlić masą i ozdobić.