

Salceson wafłowy

MARTA98



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wafle suche	1 opakowanie
margaryna	1 szt
cukier	0,5 szklanki
herbatniki	1 paczka
kakao	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
galaretka cytrynowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wafle przełożyć wilgotnymi ściereczkami. Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody. Margarynę, cukier, kakao oraz cukier waniliowy rozpuścić w garnku, zagotować chwilę mieszając. Odstawić do ostygnięcia. Herbatniki pokruszyć, dodać rozdrobnione bakalie (rodzynki, migdały, orzechy włoskie i laskowe). Zastygającą galaretkę przelać do masy kakaowej, dodać bakalie i wymieszać. Nasączone wafle smarować masą i związać w rulon jeden po drugim jak roladę.