

Wafel z masą kakaową



JANINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
cukier	1 szklanka
mleko w proszku	1 szklanka
mleko 2%	1/3 szklanki
kakao	2 łyżki
zapach rumowy	4 krople
andrut	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondla wrzucić kostkę masła, postawić na ogniu, następnie wsypać cukier, mleko w proszku i wlać mleko zwykłe oraz kakao. Wszystko razem zagotować ciągle mieszając na końcu dodać zapach. Odstawić do przestudzenia.

Przestygniętą masą smarować andruty do wyczerpania, następnie przykryć deseczką i delikatnie obciążyć celem lepszego sklejenia. Odczekać chwilę następnie kroić na porcje. Smacznego;))