

## Wafelki à la knoppers po domowemu



### NATSKO1993



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Masa mleczna:

<b>masło 82%</b>	150 gramów
<b>mleko w proszku</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>mleko</b>	60 mililitrów

### Masa orzechowa:

<b>orzechy laskowe</b>	150 gramów
<b>orzechy laskowe mielone</b>	2 łyżka
<b>masło 82%</b>	100 gramów
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>krem czekoladowo-orzechowy</b>	150 gramów

### Składniki dodatkowe:

<b>wafle tortowe</b>	2 sztuki
<b>gorzka czekolada</b>	50 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa mleczna:

Mleko zagotować razem z cukrem i ostudzić. Masło utrzeć mikserem na biały puch, dodać mleko z cukrem i mleko w proszku. Cały czas miksować, do uzyskania jednolitej masy.

Masa orzechowa:

Orzechy laskowe posiekać, podprażyć na suchej patelni. Masło zmiksować razem z nutellą i kakao, dodać posiekane orzechy laskowe, a także te zmielone.

Wafle w moim wypadku przekroiłam na pół i w ten sposób przekładałam: na jedną połówkę wyłożyć masę orzechową i przykryć drugą połówką. Wyłożyć masę mleczną, przykryć jeszcze jedną połówką wafle. Wierzch poleć rozpuszczoną w kąpielu wodnej czekoladą i posypać posiekanymi orzechami włoskimi.