

Wafle czarno - białe



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	200 gram
woda	1/2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
mleko w proszku	250 gram
kakao	2 łyżeczki
wafle tortowe	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę, wodę i cukier zagotować w rondelku do całkowitego rozpuszczenia się składników. Pozostawić do lekkiego ostygnięcia i dodać mleko w proszku, dokładnie zamieszać.
- KROK 2 Masę podzielić na dwie części, do jednej z nich dodać kakao i zamieszać.
- KROK 3 Smarować wafle najpierw ciemną warstwą masy, przykryć drugim waflem i posmarować jasną warstwą masy.
- KROK 4 Tak postępować ze wszystkimi wafkami.
- KROK 5 Wafle schłodzić w lodówce przez ok 1-3 godz. Smacznego.