

Wafel z wiórkami kokosowymi



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 4 sztuki wafla
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mleka
- 1 opakowanie wiórek kokosowych
- 1 kostka masła
- marmolada np. z truskawek
- 1 opakowanie biszkoptów

Wykonanie:

- Zagotować mleko z cukrem i dodać wiórki kokosowe ,gotować aż masa zgęstnieje,ciągle mieszając.Masło utrzeć i powoli dodawać masę z wiórek kokosowych, można dodać sok z cytryny.
- 1-posmarować wafla marmoladą i przykryć waflem.
 - 2-masę podzielić na dwie części
 - 3-posmarować jedna częścią masy i ułożyć biszkopty na biszkopty wyłożyć druga część masy i przykryć waflem posmarować marmoladą i przykryć waflem. Wafel pozostawić na 20 minut ,następnie włożyć do lodówki.