

wafelkowe ciasto



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wafle np. prince polo	150 gram
kokos	120 gram
orzechy włoskie	220 gram
białko	6 sztuk
krem do tortów czekoladowy	1 sztuka
jajko	5 sztuk
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżka	
kakao	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiecz biszkopt: jajka ubij z cukrem na puszystą masę, dodaj mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Włóż do piekarnika ustawionego na 180 stopni na 20 minut
2. Upiecz wafelkową płytę: ubij białka z cukrem, dodaj kokos, posiekane wafelki czekoladowe, posiekane orzechy (120 g), pomielone orzechy (100 g). Wymieszaj plastikową łopatką. Włóż do piekarnika na 20 minut (180 stopni)
3. Zrób krem wg przepisu na opakowaniu
4. Zrób polewę wg przepisu na opakowaniu
5. Układaj kolejno: biszkopt, krem, płyta wafelkowa, polewa

Smacznego :)