

Wafle z masą czekoladową



MAJA7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wafle suche	1 op
tabliczka czekolady	2 szt
kostka margaryny	1 200 gram
mleko	1 szklanka
budyń waniliowy	4 łyżki kopiaсте
cukier krystaliczny	4 łyżki
cukier puder	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki masy:

- 2 tabliczki czekolady
- 1 zwykle niecała kostka margaryny (200 gram, nie 250 jak jest standardowo)
- 1 szklanka mleka
- 4 łyżki budyń waniliowego (mniej niż kopiaсте ale więcej niż płaskie)
- 4 łyżki cukru
- 5 łyżek cukru pudru

1. Rozpuścić połamaną czekoladę (dla niewtajemniczonych: wkładamy kawałki czekolady do miski lub małego garnka, następnie ten garnek wkładamy do drugiego z gorącą, gotującą wodą i mieszamy w miarę rozpuszczania). Należy uważać żeby nawet kropelka wody nie dostała się do czekolady bo zrobią się grudy. Gdyby tak się stało i tak można ją dalej używać w przepisie ale to trochę utrudnia mieszanie.

2. Do 1/4 szkl. zimnego mleka wsypujemy budyń, mieszamy. Resztę mleka zagotowujemy z cukrem (krystalicznym!). Potem trzeba je zdjąć, wsypać budyń i ponownie zagotować z minutę.

3. Margarynę ucieramy z cukrem pudrem! na masę. Oczywiście po co się męczyć, używamy miksera.

4. Do margaryny wlewamy po trochu ostudzony budyń i dalej miksujemy. Następnie to samo robimy z czekoladą. Masa jest gotowa.

5. Wafle smarujemy masą i wstawiamy na noc do lodówki, najlepiej obciążone jakimś opastym tomem. Rano można je pokroić i szamać, najlepiej szybko bo długo nie postoją