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 kopiaste
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 budyniu waniliowego (mniej niż kopiaste 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). Należu 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 opasłym tomem. Rano można je pokroić i szamać, najlepiej szybko bo długo nie postoją