

Masa do andruta



SYLWIA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1
cukier	1 szklanka
kwaśna śmietana	1 szklanka
jajko	1
galaretka	1
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić z cukrem, do tego dodać kwaśną śmietanę, jajko całe rozbić ze śmietaną i dodać galaretkę.

Wszystko razem podgrzać do lekkiego zagotowania, ok 5 minut.

Zimną masą przełożyć wafle.

Smacznego !