

święteczne wafle



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

wafle tortowe	1 opak
masło	150 g
woda	3/4 szkl
cukier	1/2 szkl
mleko w proszku	400 g
aromat migdałowy	
wiórki kokosowe	
kolorowa posypka	

polewa

masło	1/2 kostki
mleko	3 łyżki
cukier	3 łyżki
kakao	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlałam wodę, dodałam cukier i masło. Zagotowałam, gdy masło i cukier się rozpuściły, wymieszałam i odstawiłam do ostygnięcia. Do ciepłej ale nie gorącej masy wsypywałam mleko w proszku (przesiane przez sitko, by nie było grudek).

Do części masy dodałam aromat a do drugiej wiórki kokosowe.

Przełożyłam masami wafle.

Odstawiłam do lodówki na parę godzin.

Zrobiłam polewę. Do garnuszka wlałam wodę, masło i cukier, gdy się rozpuścił dodałam kakao, wymieszałam. Lekko przestudzoną polewą polałam wafle. Obsypałam cukrowymi śnieżynkami. Smacznego :)