

Wafłowy przekładaniec Jagienki



AGNIESZKA170



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła lub margaryny	25dag
cukier drobny	1 szkl
mleko 3,2%	1 szkl
kakao ciemne	3 łyżki
mleko w proszku	250g
suche wafle	duża paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ,cukier,mleko i kakao rozpuszczamy w naczyniu,zagotowujemy i odstawiamy.Do masy dodajemy mleko w proszku i mieszamy dokładnie.Odstawiamy na 10 minut,aż masa trochę zgęstnieje.Ciepłą masą przekładamy wafle.Można włożyć je do foliowej torby i gore obciążyć aby wafle ładnie się posklejały i nie odrywały przy krojeniu.