

## Rolada z bananami



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>wafle tortwoe</b>       | 1            |
| <b>herbatniki</b>          | 10 szt       |
| <b>kakao</b>               | 2 łyżki      |
| <b>cukier</b>              | 3/4 szklanki |
| <b>galaretka cytrynowa</b> | 1            |
| <b>kostka masła</b>        | 1            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

herbatniki drobno kruszymy, 2 sztuki wafli zostawiamy a reszta również kruszymy. Pozostawione wafelki namaczamy lekko przegotowaną wodą i przykrywamy ściereczkami (aby dobrze wsiąkły i nie wygięły się). Do garnka wrzucamy cukier, masło i kakao. trzymamy na gazie ciągle mieszając do czasu aż nie rozpuści się masło, zestawiamy i łączymy z galaretką rozpuszczoną w 0,5 szklanki wody. Od razu wsypujemy pokruszone wafle i herbatniki i dokładnie mieszamy. Masę dzielimy na 2 części i rozkładamy na waflach, na brzegu kładziemy obrane bananki i zawijamy. odkładamy w chłodne miejsce na godzinę aby steżało