

SŁODKA MASA DO PRZEKŁADANIA WAFELKÓW I CIAST



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	250 gram
żółtka jaj	2 szt
MLECZNA TWARDA CZEKOLADA	100 gram
śmietana 30%	1/2 szklanki
orzechy włoskie	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

podgrzać w rondelku czekoladę, następnie dodać śmietankę. Po złączeniu się składników odstawić rondel z ognia i ostudzić. Masło utrzeć i powoli dodawać czekoladę i żółtka, ciągle mieszając aż do uzyskania puszystej masy. Gdy całość dobrze wymieszymy, masa jest gotowa do przekładania ciast bądź wafelków. Ciasto i wafelki przekładane masą należy wstawić do lodówki do zastygnięcia