

Wafelki à la knoppers po domowemu



NATSKO1993



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa mleczna:

masło 82%	150 gramów
mleko w proszku	1 szklanka
cukier	1 łyżka
mleko	60 mililitrów

Masa orzechowa:

orzechy laskowe	150 gramów
orzechy laskowe mielone	2 łyżka
masło 82%	100 gramów
kakao	1 łyżka
krem czekoladowo-orzechowy	150 gramów

Składniki dodatkowe:

wafle tortowe	2 sztuki
gorzka czekolada	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa mleczna:

Mleko zagotować razem z cukrem i ostudzić. Masło utrzeć mikserem na biały puch, dodać mleko z cukrem i mleko w proszku. Cały czas miksować, do uzyskania jednolitej masy.

Masa orzechowa:

Orzechy laskowe posiekać, podprażyć na suchej patelni. Masło zmiksować razem z nutellą i kakao, dodać posiekane orzechy laskowe, a także te zmielone.

Wafle w moim wypadku przekroiłam na pół i w ten sposób przekładałam: na jedną połówkę wyłożyć masę orzechową i przykryć drugą połówką. Wyłożyć masę mleczną, przykryć jeszcze jedną połówką wafle. Wierzch poleć rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i posypać posiekanymi orzechami włoskimi.