przekładane wafle



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wafle	4-5 sztuk
mleko	0,5 szklanki
cukier	3/4 szklanki
margaryna	25 dag
cukier waniliowy	2 opakowania
mleko w proszku	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko wlać do rondelka. Dodać cukier i cukier waniliowy. Zagotować a następnie ostudzić. Margarynę utrzeć na puszysta masę i dodawać na przemian porcje mleka waniliowego oraz mleka w proszku. Całość dokładnie rozmiksować. Wafle przełożyć powstałą masą. Ostawić do lodówki na całą noc. Gotowe można polać polewą czekoladową.