

Przysmak nugatowy



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	25 dag
mleko	3/4 szklanki
cukier	3/4 szklanki
mleko w proszku	50 dag
kakao	4 łyżki
bakalie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ,mleko i cukier zagrzac w garnku ,dokładnie wymieszac i przestudzić.Dodac mleko w proszku i kakao .Mieszac ,aż powstanie jednolita masa.Orzechy i migdały posiekac ,figi i daktyle i skórkę pomarańczową drobno pokroic ,rodzynki umyc i osączyć.Wsypac bakalie do masy i mieszac .Dwa wafle pokruszyć na małe kawałki ,dodac do masy i także wymieszac .Masę rozłożyć równą warstwą na jednym wafli i przykryć drugim waflem.Obciążyć deseczką i odstawić na 3-4 godziny .Nugat kroic ostrym nożem na prostokąty lub romby.