

Wafle z domową masą mleczno-maślaną



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wafle tortowe	1 opakowanie
cukier	0,5 kg
mleko 3,2%	0,5 l
masło	kostka
cukier waniliowy	2 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, mleko i cukier waniliowy gotujemy na wolnym ogniu przez ok 2-3 godziny do powstania dość gęstej masy o karmelowym kolorze. Dodajemy masło, mieszamy do jego całkowitego rozpuszczenia i przekładamy wafle. Po przełożeniu zawijamy w folię i dociskamy garnkiem z wodą. Zostawiamy na jakiś czas, aby warstwy się skleiły. Masy wystarcza na przełożenie jednej sporej paczki wafli. Możemy urozmaicić wafle robiąc warstwę dżemu lub czekolady. Są bardzo słodkie i idealne do kawy. NAJl