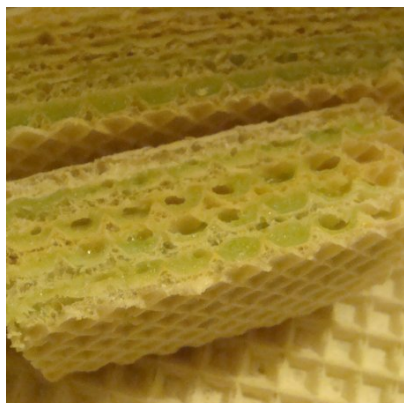


Andrut z galaretką agrestową



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka agrestowa	1 opakowanie
wafle	2 sztuki
margaryna	1 kostka
mleko	9 łyżek
cukier	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wlać mleko i zagotować je z dodatkiem margaryny i cukru. Powyższą masę przestudzić, a później dodać tężejącą galaretką. Wszystko razem wymieszać. Wafel przełożyć powyższą masą i przykryć następnym wafelkiem. Podawać po schłodzeniu. Przygotowanego andruta podzielić na zgrabne kosteczki.