

Torcik waflowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	2 szklanki
mleko	2 szklanki
masło	40 dag
mleka w proszku	4 szklanki
kakao	4 łyżki
powidła śliwkowe	30 dag
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło, mleko, cukier włożyć do garnka, roztopić. Dodać kakao, mleko w proszku, wymieszać i gotować kilka minut ciągle mieszając. Gorącą masą smarować wafle pokryte cienką warstwą powideł i składać jeden na drugi. Przyłożyć deseczką i obciążyć ciężarkiem, zostawić do wystudzenia. Kroić jak tort.