

---

# Czekoladowy wafel

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5428 razy.

## PRODUKTY:

- \* paczka wafli tortowych
- \* 2 szklanki mleka w proszku
- \* szklanka cukru
- \* 15 dkg masła roślinnego
- \* 10 łyżek kakao gorzkiego
- \* pół szklanki mleka
- \* cukier puder
- \* aromat rumowy

\* Masło, cukier i mleko podgrzać w garnku, cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści.

\* Po zdjęciu garnka z ognia wsypać mleko w proszku oraz kakao. Dokładnie wymieszać na jednolitą masę.

\* Wafle posmarować masą. Ułożyć jeden na drugim. Przykryć waflem bez masy. Wafle obciążyć np. deską, aby były równe.

\* Przekładaniec włożyć do lodówki.

\* Posypać kakao i cukrem pudrem.

P.S.