
Kakaowa masa do wafli

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 13814 razy.

Znam bardzo dobry i nawet niedawno wyprobowany przepis na mase do przekladania wafli.

Mam nadzieje, ze nic nie pomyle, bo pisze go z pamieci:

MASA DO WAFLI

kostka margaryny lub masla

1 szklanka cukru

1 szklanka mleka w proszku

1 szklanka mleka

2 lyzki kakao

Stopic maslo w mleku, do goracego dodac cukier i kakao i gotowac ok.15 minut. Lekko ostudzic i wmiiksowac mleko w proszku na gladka mase.

Do gotowej masy mozna tez dodac np. platki owsiane.

Taka ilosc masy wystarcza do przelozenia 2 mniejszych paczek wafli.

Pozdrowienia i smacznego!

Ania S

From: Ania S <anko@ekopc.chem.pg.gda.pl>

Przepis na ten krem jest super. Czekam na więcej takich przepisów

Nadesłat(a):emilia <emilia_78@o2.pl> 2006-02-08 19:02:37

Mieszkam wATENAH i właśnie kupiłem sobie dziś andruć ika i właśnie natknąłem się na twją masę i jest DEBESCIACHO;,,,,;

Nadesłat(a):Petros K ONELAKIS <kroliczek63@onet.eu> 2007-04-21 15:04:53