
Masa czekoladowa do wafli

Dodano: 2000-10-13 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3950 razy.

Czesc

Jako czekoladowy lasuch proponuje do wafli mase czekoladowa:

Proporcje na dosc duzo masy:

2 szklanki cukru

4 lyzki kakao

mleka tyle, zeby to sie polaczylo w bardzo gesta mase.

Po dolaniu mleka i wymieszaniu dorzucic nalezy 1 kostke masla lub margaryny.

Calosc rozgrzac na srednim ogniu az do roztopienia tluszczu, potem przetrzymac na malutkim ogniu przez 3-5 minut (zalezy od gestosci masy tu sie msci zbyt duzo mleka dolanego wczesniej).

UWAGA - trzeba caly czas mieszac, bo lubi sie przypalac!

Po lekkim przestudzeniu mozna dodac advocata, spirytusu, lub jakis olejek smakowy (nieduzo).

Takie wafle wciagam od kiedy pamietam. W domu zawsze byla paczka suchych wafli w razie "niespodziewanej okazji".

Polecam i smacznego - Basia

From: Daniel Jarosik <djarosik@boss.zie.pg.gda.pl>