
Masa kakaowo-waniliowa do wafli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3155 razy.

Szklanke cukru, szklanke mleka i kostke margaryny roztopic w rondelku. Pozostawic do ostygnięcia (nie w lodowce ani na balkonie tylko w temp. pokojowej, podobno dlatego, zeby sie pozniej nie zwazylo, tak twierdzi moja mama).

Przygotowac w miedzyczasie 2 szklanki mleka w proszki i 2 lyzki kakao - wszystko przesiane przez sitko, oraz jakis aromat jak kto lubi lub cukier wanilinowy.

Do mleka dodawac po trochu ostudzony plyn, tak lyzkami i mieszac, najlepiej takim tluczkiem do ucierania (wazne aby dolewac po trochu), masa powinna byc dosc zadna, zeby dobrze sie rozsmarowywala, poza tym troche tezeje w miare uplywu czasu.

Smacznego.

From: Ewa Bialokoz <biala@Jan.mat.uni.torun.pl>