
Masa do przekładania wafli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4059 razy.

Ja, jak robie takie wafle sistrze (uwielbia je), dodaje do tego jeszcze pokruszone wafle (2 - 3 szt. - masa robi sie gestsza - latwiej nia przekladac wafle), czasami pokrojone orzechy, rodzynki, itp.

Kiedy nie dodaje bakalii, nie mieszam dokladnie masy, by pozostaly takie malutkie grudki mleka w proszku - to mojej sistrze smakuje najbardziej.

Wsadzam taka mase miedzy dwa, trzy wafle, zawijam w papier i chowam do lodowki.

Pozniej kroje to w male regularne wafelki. Jeszcze sie nie zdarzylo, by cos zostalo na nastepny dzien.

Smacznego!!!

From: pkoza@biotop.umcs.lublin.pl (@rTuDiTu)