
wafel przekładany inaczej- b. dobry

Dodano: 2005-06-25 11:54:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 9676 razy.

1 opakowanie wafła
1 kostka masła (margaryny)
2 szklanki mleka w proszku
1/2 szklanki wody
1 szklanka cukru
2 (ewentualnie 3) łyżki kakao (gorzkie)
troiszke bakalii (rodzunki orzechy)

rozpuścić w rondelku kostkę masła, dodać cukier mieszać do jednolitej konsystencji, dodać kakao i wodę, zagotować razem i odsatwić to wystygnięcia (musi być prawie zimne, nie gorące)

W trakcie namoczyć rodzynki i orzechy i posiekać .

Wawła odpakować zosać 2 całe na spód i góre reszte połamać na takie drobne kawałki do miski. Po wstygnięciu masy dodajemy do niej mleko w proszku i posiekane bakalie - dokładnie mieszamy. Masę przekładamy do pokruszonych wafli, mieszamy dokładnie. Taką masę wykładamy na wafel rozkładamy równomiernie przykrywamy 2 waflem i wstawiamy do lodówki najlepiej z jakimś obciążeniem by się zwało dokładnie.

ps. masa nie może być gorąca do wafli bo wyjdzie całkiem płaski.

Nadesłał: Martucha <honey_girls@wp.pl>