

Masa na wafle

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

Przygotowanie :

1. Do garnka włożyć 1 margarynę, 1 szklankę cukru kryształu, 1/2 szklanki wody, 3 łyżki gorzkiego kakao. Masę zagotować i wystudzić (ok 5 minut).
2. Do masy czekoladowej wsypać 2 szklanki mleka w proszku i dokładnie wymieszać mikserem lub łyżką.
3. Wafle posmarować masą czekoladową.
4. Wafle owinać papierem do pieczenia, wstawić do lodówki. Kroić po kilku godzinach schłodzenia.