

Masa do wafła

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Nowatorski.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wafle - 2 op.
- mleko - 6 łyżka(i)
- margaryna palma - 2 szt.
- cukier waniliowy - 1 szt.
- cukier - 1,5 łyżka(i)
- śmietanka do kawy (niebieskie opakowanie) - 1 duże op.
- kakao - 2-3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.**
 - To wszystko zagotować i trochę przestudzić.
 - Następnie dodać kakao i zmiksować.
 - Wsypać śmietankę do kawy i dalej miksować.
 - Wysmarować wafle tak powstałą masą.
 - Można do tej masy dodać orzechy mielone lub kokos.

