

Wafle mleczno-kakaowe

z nutką kajmaku

Składniki:

400 g masła
300 g mleka w proszku
200 g masy kajmakowej
140 ml mleka
120 g cukru
2 łyżki kakao
wafle 5 szt. (24x30cm)



Przygotowanie:

Mleko podgrzewamy z cukrem, do momentu, gdy cały cukier się rozpuści. Mle gotujemy. Następnie studzimy. Masło ubijamy na puszystą masę. Następnie dodajemy porcjami wystudzone mleko cały czas miksując. Gdy masa będzie jednolita dodajemy porcjami mleko w proszku i ucieramy na gładką masę. Dzielimy ją na połowę. Do jednej połowy dodajemy 2 łyżki kakao i wszystko dobrze miksujemy.

Wyszła nam masa mleczna i kakaowa. Będziemy potrzebowali po dwie z każdych mas, więc dzielimy każdą na połowę. Wafła kładziemy na deskę i wykładamy na niego masę kakaową, rozprowadzając równo po całej powierzchni. Przykrywamy drugim waflem i lekko dociskamy. Teraz wykładamy masę mleczną i również dokładnie rozprowadzamy po całym wafle. Przykrywamy trzecim waflem i dociskamy. Następną masą będzie masa kajmakowa, którą smarujemy dokładnie wafle. Przykrywamy waflem i nakładamy masę mleczną, którą przykrywamy waflem. Na koniec masę kakaową przykrywamy waflem i dociskamy. Z brzegów jeśli wyszło nam trochę masy rozsmarujemy po całej długości brzegów nożem lub szpatułką.

Wafle zawijamy w folie spożywczej lub wkładamy do woreczka. Wafle musimy obciążyć np. deską do krojenia i wstawimy do lodówki przynajmniej na 5 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.ayz.pl>