

Wafle mleczno – kakaowe

Składniki:

260 ml mleka

400 g cukru

2 op. cukru wanilinowego

250 g masła lub margaryny

220 g mleka w proszku (pełnego)

2 łyżki kakao



Wykonanie:

Margarynę rozpuszczamy w garnku, na małym gazie. Następnie dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy i wszystko mieszamy. Po rozpuszczeniu się cukrów dodajemy powoli mleko cały czas mieszając i zostawiamy do zagotowania. Zdejmujemy z gazu i dodajemy mleko w proszku, ucierając mikserem. Masę dzielimy na dwie równe części. Jedną zostawiamy jasną, a do drugiej z nich dodajemy kakao i miksujemy mikserem do połączenia się składników. Masy odstawiamy do lekkiego wystygnięcia.

Każdą z mas (jasną i ciemną) dzielimy na trzy równe części. Paczkę suchych wafli (7szt- o wymiarach około 24 x 30 cm) przekładamy masą raz mleczną, a raz kakaową. Za każdym razem lekko dociskamy wafle do siebie. Na koniec wyrównujemy boki. Wafle zawijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na kilka godzin, obciążoną ciężarem (np. deską do krojenia i położoną na niej np. 1,5 litrową wody butelkowaną).

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>