

Szybkie i tanie andruty czekoladowe



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **196** Ocena: **8609**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- opakowanie wafli
- kostka masła 82%
- 1/2 szklanki cukru
- 2 czubate łyżki kakao
- 2 żółtka
- 1/4 szklanki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, cukier, mleko i kakao podgrzewamy w garnku. Mieszymy do momentu, aż cukier się rozpuści. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy na 5 min. Następnie dodajemy żółtka i dokładnie łączymy je z kremem. Do kremu możemy dodać też garść orzechów.
- 2 Wafle smarujemy równomiernie masą i dociskamy czymś cięższym na 10 min - np. deską.
- 3 Wkładamy do lodówki na min. 20 minut.
- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: