

Wafelkowe Kuleczki



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1032** Ocena: **12859**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g wafelków kakaowych
- 520 g mleka zagęszczonego •
- 100 g orzechów laskowych

Sposób przygotowania:

1. Ciastka kruszymy i blendujemy bardzo drobno, dodajemy połowę mleka zagęszczonego i dokładnie mieszamy.



2. Masę wychodzi gęstą, z której robimy małe kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Następnie zanurzamy w pozostałym mleku.



3. Kuleczki obtaczamy w bardzo drobno pokruszonych orzechach ja użyłam do tego blendera.



4. Chłodzimy w lodówce 30 minut.
5. Gotowe.
6. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: