

Wafle "Bajaderka"



Autor: **WaniliaiKardamon**
Przepisów: **60** Ocena: **758**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 kwadratowe płyty suchych wafli
- 20 dag masła
- 3/4 szklanki mleka 3,2 %
- 3/4 szklanki cukru
- 3 szklanki mleka w proszku pełnego
- 7 dag gorzkiej czekolady
- 1/2 szklanki wiórek kokosowych
- 1/4 szklanki mielonych niezbyt drobno orzechów włoskich lub arachidowych
- 1/4 szklanki pokruszonych maślanych herbatników

Sposób przygotowania:

- 1 Masło umieścić w rondelku o grubym dnie, wlać zwykłe mleko, wsypać cukier, dodać połamaną na kawałki gorzką czekoladę, podgrzewać aż wszystko się rozpuści i będzie jednolite, nie gotować.
Zestawić z ognia, wystudzić do chłodnej masy czekoladowej wsypywać partiami (po jednej szklance) mleka w proszku, mieszając trzepaczką aż do połączenia, tak samo wsypać i połączyć z masą pozostałe dwie szklanki, na koniec wsypać wiórka, pokruszone herbatniki oraz orzechy, dokładnie wymieszać.



- 2 Jeden płat wafli umieścić na folii aluminiowej, wylać gęstą masę zostawiając po 1 cm od

brzegów aby nie wypłynęła, wyrównać, docisnąć leciutko drugim waflem , owijając całość folią aluminiową , można delikatnie obciążyć deseczką na całości, włożyć na kilka godzin do lodówki lub na całą noc.

Po całkowitym stężeniu, kroić na kwadraty, podawać.

Twoje notatki do przepisu: