

Wafel z masą karmelową i orzechami



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: -

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- wafle - 1 opakowanie
- mleka - 2 szt.
- masło - 12 szt.
- kakao
- orzechy

Opis przygotowania:

Mleko gotujemy w puszkach co najmniej 4 godz.(w garczku z wodą najlepiej dzień wcześniej).Następnie wylewamy mleko do miski dodajemy masło i ucieramy mikserem. Jeżeli karmel z mleka jest rzadki możemy dodać trochę więcej masła.Dodajemy kakao i ucieramy, aby składniki się połączyły. Wafle smarujemy z obydwóch stron oprócz pierwszego. Posmarowany karmelem wafel posypujemy orzechami i przykrywamy kolejnym,aż do wyczerpania wafli. Wierzch naszego tortu waflowego smarujemy karmelem i posypujemy orzechami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!