

Krem Michałek



Autor: **torcikowo**
Przepisów: 45 Ocena: 834

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 750 ml śmietany kremówki (u mnie zawsze Piątnica 36%)
- 3 wafelki Grześki (bez czekolady)
- 15 cukierków Michałków (białych)
- 2 białe czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Cukierki i wafelki drobno pokruszyć.
Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej.
W misce miksera ubijamy na sztywno śmietanę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy przestudzoną czekoladę (cały czas ubijając). Następnie dodajemy pokruszone cukierki i batony i delikatnie mieszamy. KREM GOTOWY :). Szybko sprawnie i smacznie :)



Twoje notatki do przepisu: