

# „Specjał z waflem” na Dzień Taty



Autor: **slodkisentyment**  
Przepisów: **90** Ocena: **1172**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1 paczka wafli (wybrałam bez cukru)
- 1 szklanki mleka
- 1 (200g) masła
- 1 szklanki cukru
- 2 szklanki mleka w proszku
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 czubate łyżki kakao
- 3 garście migdałów w płatkach

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko, masło, cukier i cukier waniliowy wkładam do garnka i podgrzewam, aż cukier i masło całkowicie się rozpuszczą.  
Odstawiam na ok. 10 minut do przestygnięcia.  
Mleko w proszku i kakao mieszam i stopniowo dodaję do masy, cały czas mieszając.  
Na koniec wsypuję płatki migdałów i ponownie mieszam.  
Wafle przekładam ciepłą masą i dociążam deską.
- 2 Zostawiam do wystygnięcia. Następnie kroję specjał na małe kawałki.  
Górze można przyozdobić czekoladą (ja postawiłam tym razem na ozdoby w stylu sześciolatka :)).  
Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: