

Wafelki kokosowe



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13991

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Opakowanie wafli 4 sztuki
- Wiórki kokosowe 1 i 3/4 szklanki
- Masło 200 g
- Cukier szklanka
- Cukier kokosowy 15 g (opcjonalnie)
- Mleko 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku umieścić cukry, masło i mleko. Gdy masło z cukrem się rozpuści wsypać wiórki kokosowe, wymieszać i zagotować. Gdy masa zgęstnieje zdjąć z ognia i lekko przestudzić.

Ciepłą ale nie gorącą masę rozsmarować na waflach.

Zawinąć w folię aluminiową lub spożywczą, docisnąć np. deską i odstawić do lodówki na kilka godzin. Po tym czasie pokroić na mniejsze wafelki. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: