

Wafle przekładane masą kakaowo-ajerkoniakową.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **565** Ocena: **10222**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Wafle (andrut) 1 op.
- Mleko 100ml
- Kakao 3 łyżki
- Cukier puder do smaku
- Ajerkoniak 100ml
- Masło 1 i 1/4 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 Kakao wymieszać z mlekiem i zagotować. Zrobi się gęste.
Masło utrzeć z cukrem pudrem na puch, dodawać po łyżce kakao i dalej ucierać. Na końcu dodać ajerkoniak i dobrze zmiksować krem.
Wafle przekładać kremem. Gotowe zawinąć w folię i dać do lodówki na min. 1 godz.
- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: