



# KOKOSOWE WAFLE

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0C °C 

## Składniki:

### masa kokosowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- mleko w proszku - 1 szklanka

### masa kakaowa

- śmietana - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki

### ciasto

- wafle - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. MASA KOKOSOWA: Wszystkie składniki z wyjątkiem mleka w proszku należy zagotować, a następnie ostudzić.
2. Po ostudzeniu masy wymieszać z mlekiem w proszku.
3. MASA KAKAOWA: Wszystkie składniki należy zagotować, lekko przestudzić.
4. Letnią masą smarować wafle. Masa ta wychodzi dość rzadka, ale wszystko później ładnie stężeje.
5. WAFEL - MASA KAKAOWA – WAFEL - MASA KOKOSOWA – WAFEL - MASA KAKAOWA - WAFEL.
6. Wafle lekko dociskamy np. książką przez ok. 15 minut i zostawiamy w chłodnym miejscu do zastygnięcia mas.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)