



Rolada waflowa

przepisy.pl



Składniki:

wafle

wafle - 1 opakowanie



masa

galaretka - 2 opakowania

cukier - 0.75 szklanek

Kostka do pieczenia Kasia - 1 opakowanie

kakao - 2 łyżki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  2 °C 

Sposób przygotowania:

1. 1 galaretkę rozpuścić w szklance wody i zostawić do stężenia.
2. Kasię rozpuścić na wolnym ogniu z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodać kakao, mieszając aby nie było grudek.
3. Odłożyć 2 całe wafle, resztę wafli pokruszyć.
4. Galaretkę rozpuścić w 3/4 szklanki przegotowanej gorącej wody, wlać do masy i wymieszać.
5. Rozłożyć wafle, posmarować masą, na brzegu ułożyć paski galaretki i delikatnie zwinąć w roladę.
6. Wstawić na 1 godzinę do lodówki. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl