





ROLADA WAFLOWA

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- wafle - 1 opakowanie
- herbatniki - 3 opakowania
- cukier - 0.75 szklanek
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- ciemne kakao - 2 łyżki
- rodzynki - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku roztapiamy Kasię. Dodajemy cukier i mieszamy, dodajemy kakao. Po dokładnym wymieszaniu pozostawiamy do lekkiego ostygnięcia.
2. W 3/4 szklanki wrzącej wody rozpuszczamy galaretkę i również czekamy do ostygnięcia. 2 wafle bierzemy z paczki, jeden przecinamy na pół. Należy namoczyć np. ściereczki i przykryć wafle aby lekko zwilgotniały. Połówkę wafla lekko przy końcu całego wafla zakładamy jeden za drugi.
3. Do masy kakaowej wlewamy galaretkę i mieszamy. Pozostałe wafle kruszymy do masy razem z herbatnikami i dodajemy rodzynki dokładnie mieszając. Wafle smarujemy ciepłą masą i zwijamy w rulon. Wstawiamy do lodówki.

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