





przepisy.pl

Torcik wafloy: kokos, róža i mięta



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.75 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- wafle - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie
- pszenica prażona w miodzie - 1 szklanka
- marmolada różana - 1 słoik
- czekolada miętowa - 0.5 opakowań

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  00 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mleko, cukier i wiórki zagotować i wystudzić. Zmiksować z Kasią.
2. Następnie przekładać wafle na przemian masą, marmoladą, po środku warstwa biszkoptów, tzn.wafel - dżem - 1/2 szkl. pszenicy - masa - wafel - dżem - biszkopty - masa - reszta pszenicy - masa - wafel i tak do wykorzystania produktów.
3. Po wierzchu posmarować marmoladą, posypać wiórkami czekolady. Schłodzić. Smacznego!

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