

Wafle „Michałki”

Składniki na masy:

- 170 g masła
- 300 g serka homogenizowanego waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 100 g nutelli
- 180 g mleka w proszku
- 2 łyżki kakao
- 60 g orzechów laskowych



Polewa czekoladowa:

- 150 g czekolady mlecznej
- 3 łyżki mleka

Dodatkowo:

- 3 wafle tortowe kwadratowe

Wykonanie:

Do miski dajemy masło o temperaturze pokojowej. Najlepiej wyciągnąć je z lodówki kilka godzin przed robieniem wafli. Masło ucieramy z cukrem pudrem. Następnie dodajemy na przemian po jednej łyżce serka homogenizowanego i mleka w proszku, cały czas ucierając masę mikserem. W miseczce z mlekiem w proszku zostawiamy około 2 łyżki, do późniejszego zastosowania. Po dodaniu serka i mleka w proszku dodajemy nutellę (może być inny krem o smaku orzechowo-czekoladowym) i wszystko mieszamy do połączenia się składników.

Masę dzielimy na dwie równe części. Do jednej z mas dodajemy pozostałe 2 łyżki mleka w proszku, a do drugiej masy dodajemy kakao oraz pokrojone orzechy laskowe (orzechy laskowe wcześniej prażymy na patelni. Kiedy skórki zaczną się otwierać przesypujemy na ręczniki papierowe (między dwa płaty) i dłońmi dociskając, i pocierając pozbywamy się skórek. W wszystko dobrze mieszamy.

Na pierwszy wafel wykładamy masę ciemną, rozkładając po całej powierzchni i ładnie równając. Przykrywamy do drugim waflem lekko dociskając. Teraz wykładamy masę jasną, również wykładając po całej powierzchni. Przykrywamy to trzecim waflem, lekko wszystko dociskając. Całość zawijamy szczelnie w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 3 godziny. Wafel dociskamy np. deską do krojenia, która powinna przykryć całą powierzchnię wafła.

Gdy masy stwardnieją usuwamy folię spożywczą. Wafla polewamy polewą czekoladową, którą przygotowujemy rozpuszczając w kąpieli wodnej czekoladę z mlekiem. Wafla ponownie wkładamy do lodówki by polewa stwardniała.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

