

Wafelki z krówką

Składniki na masę krówkową:

- 600 g cukierków krówek
- 50 g masła
- 3 łyżki mleka
- 30 g orzechów



Składniki na masę czekoladową:

- 100 g czekolady (mlecznej, gorzkiej lub 50/50 g)
- 100 g masła

Dodatkowo:

- 1 opakowanie wafli tortowych 26x26 cm (5 szt. wafli)

Wykonanie

Masa czekoladowa:

W kąpielii wodnej rozpuszczamy czekoladę (ja użyłam 50 g czekolady mlecznej i 50 g czekolady gorzkiej). Po rozpuszczeniu czekolady zdejmujemy z wody i zostawiamy do wystudzenia. Czekolada ma być lekko ciepła. Następnie w misce ucieramy masło i dodajemy po łyżce czekolady cały czas ucierając. Gdy dodamy wszystką czekoladę i dobrze utrzemy, zostawiamy do późniejszego wykorzystania.

Masa krówkowa:

W rondelku rozpuszczamy masło z mlekiem. Następnie dodajemy cukierki krówki i na małym ogniu rozpuszczamy, łącząc z masłem i mlekiem. Musimy co chwilę mieszać, żeby masa z cukierków się nie przypaliła. Gdy krówki się rozpuszczą dodajemy orzechy włoskie, drobniutko posiekane i wszystko dokładnie mieszamy. Wyłączamy gaz i odstawiamy na 10 min, do lekkiego przestudzenia. Dla ułatwienia masę możemy podzielić na trzy równe części.

Składamy wafła:

Rozwijamy folię spożywczą i na nią kładziemy pierwszego wafła. Na niego wykładamy masę krówkową, rozprowadzając równo po całej powierzchni i przykrywamy drugim waflem. Ponownie wykładamy masę krówkową, rozprowadzając po całej powierzchni. Przykrywamy trzecim waflem, na którego wykładamy następną część masy. Teraz przyszła kolej na masę czekoladową. Rozprowadzamy po całym wafle i przykrywamy ostatnim waflem i dociskamy wafła dłońmi, żeby masy dobrze połączyły się z waflem.

Całość dokładnie i dosyć mocno owijamy folią spożywczą. Wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz. i dociskamy deską do krojenia. Najlepiej, żeby deska przykrywała całą powierzchnię wafła. Po 12 godz. ściągamy folię spożywczą, kroimy i delektujemy się pysznym waflem z krówkami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

