




## Domowe wafelki z kremem krówkowym

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

masa krówkowa - puszka - 1 opakowanie

masło - 200 g

Dodatkowo: -

wafle tortowe kwadratowe - 1 opakowanie

opcjonalnie: -

krem czekoladowy - 1/2 słoik

### Dodatkowe info:

Gdy najdzie Was ochota na coś słodkiego polecam te oto wafelki. Proste i szybkie w przygotowaniu i w dodatku tylko z 3 składników jak dołożymy krem czekoladowy to z 4.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło zmiksować na puszystą masę, nie przerywając miksowania dodawać porcjami masę krówkową. Wafle wyjąć z opakowania przekroić na dwie połówki. Na deskę położyć jeden wafel, posmarować kremem czekoladowym lub bezpośrednio kremem krówkowym (ja miałam trochę kremu czekoladowego więc wykorzystałam ją na pierwszą warstwę i ostatnią). Zakryć drugim waflem, posmarować kremem i tak do wyczerpania składników. Ostatnią warstwą ma być czysty wafel. Po złożeniu wszystkich warstw waflowych, przykryć deską do całkowitego stężenia kremu tak na 2 godzinki, następnie pokroić na kwadraty czy trójkąty itp. Takie wafelki możemy przygotować z ilu warstw chcemy to od nas zależy jakiej grubości będą nasze ciasteczka.