



Mocno czekoladowa, bakaliowa masa

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

masło lub margaryna - 1 kostka

cukier - 1 szklanka

mleko w proszku - 1 szklanka

woda - 1/2 szklanka

kakao ciemne - 4 łyżeczka

budyń czekoladowy bez cukru - 1 opakowanie

czekolada deserowa lub gorzka - 100 g

Dodatkowo: -

wafle pokruszone - 2 szt.

wiórki kokosowe - 3 łyżka

rodzynki - 50 g

Dodatkowe info:

Masa którą dzisiaj proponuję to pyszne nadzienie na wafelki, które w prosty sposób możemy wykonać w domu z fafli tortowych. Masa mocno czekoladowa i dużą ilością bakali.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę zagotować z cukrem, dodać masło lub margarynę, podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu. Po zagotowaniu zdjęć z ognia dodać pozostałe składniki czyli kakao, wiórki kokosowe, rodzynki, budyń czekoladowy, mleko w proszku i wymieszać. Dodać połamaną czekoladę i ponownie wymieszać. Na koniec wmieszać pokruszone wafle tortowe. Lekko przestudzić i jeszcze ciepłą masą przekładać wafle. Smacznego

Rada: Wafle do masy można rozdrobnić wałkiem do ciasta, ja chciałam wypróbować z większymi kawałkami.