



Wafelki knoppers

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybki, łatwy przepis. Idealny dla dużych i małych łasuchów :) Wafelki sprawdzą się jako przekąska do szkoły lub pracy.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **30**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy masę mleczną. Mleko należy zagotować z cukrem i odstawić na bok. Masło ubijamy mikserem na gładką, puszystą masę. W trakcie ubijania stopniowo dodajemy mleko z cukrem. Na sam koniec dodajemy mleko w proszku i miksujemy.

Krok 2

Przygotowujemy masę czekoladową. Orzechy siekamy. W osobnej misce ubijamy masło, dodajemy kakao, nutellę i posiekane orzechy.

Krok 3

Nakładamy po kolei poszczególne warstwy knoppersa. Pierwszy wafel smarujemy masą z nutelli i przykrywamy drugim waflem. Smarujemy masą mleczną i przykrywamy trzecim waflem. Cienko rozsmarowujemy kajmakiem i przykrywamy czwartym waflem.

Krok 4

Tak przygotowane wafle kładziemy do lodówki na ok. 2 h. Przed podaniem wafle należy pokroić w kwadraty.

Masa mleczna:

- 1/4 szklanki mleka
- 1/4 szklanki cukru
- 125 g masła w temp. pokojowej
- 1 szklanka mleka w proszku

Masa czekoladowa:

- 100 g masła w temp. pokojowej
- 180 g nutelli
- 1 łyżka kakao
- 150 g orzechów laskowych

Składniki:

- opakowanie wafli (andrutów)
- 1/4 puszki masy kajmakowej lub 100 g czekolady