

Dodana: 12 grudnia 2022 15:45

Zmodyfikowana: 3 stycznia 2023 12:01

Rolada z wafli - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach

Rolada z wafli - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach



Składniki

- 1 paczka wafli kwadratowych
- 3-4 paczki herbatników zwykłych
- 1,5 op. galaretki, dowolny smak
- 4 łyżki ciemnego kakao
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 200 g mieszanki bakaliowej
- 250 g margaryny

Sposób przygotowania:

Każdy z wafli przekładamy zamoczoną w wodzie, czystą ściereczką kuchenną. Kładziemy jeden na drugi, by przeszły wilgocią. Herbatniki kruszymy na drobne kawałeczki w misce.

1,5 opakowania dowolnej galaretki rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody.

Do garnka wkładamy margarynę, cukier i kakao. Podgrzewamy na małym ogniu, ciągle mieszając, aby nie dopuścić do wrzenia.

Do kakaowej masy dodajemy pokruszone herbatniki, bakalie, wlewamy galaretkę i wszystko delikatnie mieszamy, aż masa zgęstnieje. Nie gotujemy!

Wafle odwijamy z mokrych ściereczek. Na każdym z wafli rozsmarowujemy masę, układając jeden z na drugim. Następnie

wszystko dociskamy i mocno przytrzymując - zwijamy kwadrat waflowy w wałek, formując tym samym roladę. Zostawiamy do ostygnięcia. Wówczas kroimy w grube plastry. Można roladę oblać polewą czekoladową i ozdobić orzechami.

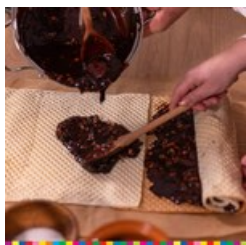
Do przygotowania tej potrawy polecamy mąki z podlaskich młynów, np.:

PZZ - <https://produkty.podlaskie.eu/pzz> (<https://produkty.podlaskie.eu/pzz>)

czy Młynu w Suwałkach - <https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki> (<https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki>)



(/resource/image/2/1138/265/604/0x0.jpg)



(/resource/image/2/1138/265/605/0x0.jpg)



(/resource/image/2/1138/265/603/0x0.jpg)