GDY MASZ DOŚĆ NUDY !!!

ROLADA WAFLOWA Z BANANEM WSPANIAŁA NA ŚWIĘTA ORAZ INNE OKAZJE !!!

PRZYGOTUJ:

SKŁADNIKI:

- -PACZKA WAFLI
- -2 OP. HERBATNIKÓW
- -1 GALARETKA (DOWOLNA)
- -2 ŁYŻKI KAKAO
- -MARGARYNA
- -SZKLANKA CUKRU
- -4/5 BANANY (MOŻLIWIE PROSTE !)

OPIS !

PYSZNE, SZYBKIE I MAŁO KOSZTOWNE CIASTO NA KAŻDĄ OKAZJE. Z PRZEPISU WYCHODZĄ DWIE ROLADY. PORCJE DLA OKOŁO 6 OSÓB, W ZALEŻNOŚCI OD GRUBOŚCI POKROJONYCH PLASTRÓW. ROLADA WAFLOWA Z BANANEM JEST IDEALNA W SMAKU. JEJ KOLEJNĄ ZALETĄ JEST SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA OK 30 MIN PLUS OKRES SCHŁADZANIA.

KROK I

PRZYGOTUJ NACZYNIE I WLEJ DO NIEGO ¾ SZKLANKI WRZĄCEJ WODY. NASTĘPNIE WSYP ZAWARTOŚĆ PACZKI Z GALARETKĄ. ROZPUŚCIĆ JĄ WE WRZĄTKU! GOTOWĄ JUŻ GALARETKĘ ODSTAW NA CHWILĘ.

KROK II

PRZYGOTUJ GARNEK. ROZPUŚĆ W NIM 1 MARGARYNĘ. DO WRZĄTKU WSYP SZKLANKĘ CUKRU. WSZYSTKO DOKŁADNIE WYMIESZAJ ABY CUKIER SIĘ NIE PRZYPALIŁ, ALE ROZPUŚCIŁ. NASTĘPNIE DO ZAGOTOWANEJ MARGARYNY Z CUKREM DODAJ 2 CZUBATE ŁYŻKI KAKAO. WLEJ RÓWNIEŻ ROZPUSZCZONĄ WCZEŚNIEJ GALARETKĘ. WYMIESZAJ WSZYSTKO AŻ DO JEDNOLITEGO POŁĄCZENIA WSZYSTKICH SKŁADNIKÓW.

KROK III

PRZYGOTUJ MISKĘ DO KTÓREJ WKRUSZ DWIE PACZKI HERBATNIKÓW ORAZ DWIE TAFLE WAFLI. NASTĘPNIE DOBRZE WYMIESZAJ PRODUKTY. NASTĘPNIE WSYP ZAWARTOŚĆ DO WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANEJ, JESZCZE GORĄCEJ MASY CZEKOLADOWEJ. POŁĄCZ ZE SOBĄ WSZYSTKIE SKŁADNIKI! NA BLACIE ROZŁÓŻ FOLIE ALUMINIOWĄ(2 SZTUKI) A NA NIEJ UŁÓŻ PO JEDNEJ TAFLI WAFLA. NASTĘPNIE ROZŁÓŻ JESZCZE CIEPŁĄ MASĘ POMIĘDZY DWA TAFLE WAFLA. POCZEKAJ CHWILE AŻ MASA ZMIĘKCZY WAFLE. POŁÓŻ OBRANEGO WCZEŚNIEJ BANANA NA SKRAJU WAFLA, NASTĘPNIE ZWIŃ GO, TAK ABY ZNALAZŁ SIĘ ON W ŚRODKU ROLADY.

KROK IV

NA KONIEC ZWINIĘTĄ W TAKI SPOSÓB ROLADĘ OWIŃ FOLIĄ ALUMINIOWĄ I SCHŁODŹ W LODÓWCE! PO GODZINIE LEŻAKOWANIA W LODÓWCE CIASTO JEST JUŻ GOTOWE DO SKOSZTOWANIA…

EFEKT KOŃCOWY

…

DOBRA RADA !

1. WYJĄĆ Z PACZKI 2 WAFLE DZIEŃ WCZEŚNIEJ I POŁOŻYĆ W KUCHNI, WILGOTNIEJSZE WAFLE LEPIEJ SIĘ ZWIJAJĄ I NIE ŁAMIĄ SIĘ PODCZAS ZWIJANIA.

2.JEŚLI CHCEMY ZROBIĆ NA SZYBKO ROLADĘ, MOŻNA TEŻ DO 2 DUŻYCH MISEK/GŁĘBOKICH TALERZY WLAĆ TROSZKĘ GORĄCEJ WODY NA DNO I NA NICH POŁOŻYĆ WAFLE, PILNUJĄC JEDNOCZEŚNIE, ŻEBY NIE PRZEMOKŁY A JEDYNIE DELIKATNIE ZMIĘKŁY.

DZIĘKUJEMY ORAZ

ŻYCZYMY

SMACZNEGO !!!

OPRACOWAŁY: ALEKSANDRA KOTOWICZ, RENATA MADZIUK-SADOWSKA, PATRYCJA KOŁODZIEJ- DŻYGAŁA