

## www.SztukaKulinarna.pl

### Domowa chałwa na wafłach

ilość porcji **8** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.75	szklanka	cukier	
2	szt	żółtko	
10	dkg	masło	
6	łyżki	kakao	
0.5	szklanka	grubo posiekanych orzechów włoskich	

Przepis Połowę cukru wsypać do rondla, wlać 3 łyżki wody i podgrzewać, aż się cukier rozpuści i stopi. Gdy cukier nabierze brunatnożółtego koloru, należy przelać na wysmarowany masłem talerz. Po zupełnym stwardnieniu rozgnieść wałkiem. Ubić żółtka z resztą cukru, dodać masło i gotować na parze, stale mieszając (garnek z żółtkami wstawić do drugiego, z gotującą wodą). Gdy powstanie krem, wsypać kakao i dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia. Krem wymieszać z rozgniecionym cukrem i posiekanymi orzechami. Wafle posmarować masą, płaską stroną wafli, przykryć drugim, docisnąć, obciążyć i wstawić na moment do lodówki. Składniki

3/4 szkl. cukru, 2 żółtka, 1/2 kostki masła, 4 - 6 łyżek kakao, 1/2 szkl. grubo posiekanych orzechów włoskich.