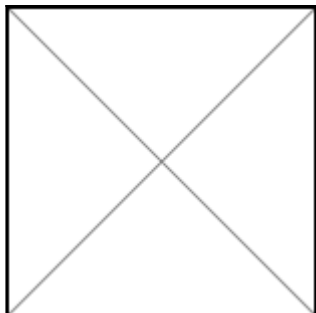




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

**Rafaello**

Rafaello

#### **Składniki:**

- żółtka, 4 szt.
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- cukier, 1 szkl.
- mleko 3,2 % , 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- masło, 2 szt.
- wiórki kokosowe, 1 szt.
- biszkopty okrągłe, 2 szt.
- powidło śliwkowe, 1 szt.
- wafel, 3 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Żółtka utrzeć z mąką i dodać trochę mleka. Resztę mleka zagotować, do gotującego wlać jajka i zagotować. Ostudzić i połączyć z utartym masłem. Dodać kokosy. Układać: wafel-masa-biszkopty-masa-wafel-powidło-biszkopty(podłużne)-masa-wafel

