

# Nugat

## Składniki:

200 g masła

1 szklanka cukru

1/2 szklanki mleka

4 łyżeczki cukru wanilinowego

2 szklanki mleka w proszku

2 łyżki kakao 250 g herbatników

1/2 szklanki daktyli

1/2 szklanki orzechów włoskich

2 wafle

## Wykonanie:

Masło, mleko, cukier oraz cukier wanilinowy rozpuszczamy w rondelku, od czasu do czasu mieszając. Odstawiamy do ostygnięcia.

Daktyle i orzechy siekamy dość drobno.

Herbatniki umieszczamy w woreczku i kruszymy tłuczkiem. Przekładamy do posiekanych orzechów.

Do rozpuszczonego masła dodajemy mleko w proszku i kakao. Mieszamy mikserem, aby nie było grudek i powstała jednolita masa.

Następnie wsypujemy rozdrobnione orzechy, daktyle i herbatniki. Mieszamy szpatułką do połączenia.

Gotową masę nakładamy na wafle i przykrywamy drugim waflem. Zawijamy folią aluminiową.

Na wierzch kładziemy deskę i coś ciężkiego, aby wafel nam się ładnie skleił.