



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 80 dekagramów
- cukier puder - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- miód - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.25 szklanek

krem

- krem karpatka z Delekta - 1 opakowanie
- mleko - 1 unit

dodatkowo

- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- mleko - 0.6 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, cukrem, proszkiem do pieczenia, sodą i szczyptą soli.
2. Dodać jajka i miód, zagnieść ciasto-ewentualnie dodać trochę mleka lub miodu.
3. Podzielić na 4 części, cienko rozwałkować nadając kształt blachy.
4. Piec na mocno złoty kolor w 180°C (ok. 10-15 min).
5. Wykładać ciasta pojedynczo na ściereczki.
6. Po ostygnięciu smarujemy placki mlekiem, gdy wsiąknie pierwszy placek, smarujemy go powidłami.
7. Na to kładziemy następne placki przekładane kremem karpatka, dociskamy.
8. Wkładamy do worka foliowego do następnego dnia.
9. Po wyjęciu miękkie ciasto można posypać cukrem pudrem.