



Aniołek:)

przepisy.pl



30 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



60 minut



180°C °C



### Składniki:

#### ciasto

- jajka - 2 sztuki
- śmietana - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- mąka - 0.5 kilogramów
- amoniak - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań

#### krem

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 1 szklanka
- mleko - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto połączyć.
2. Zagnieść szybko ciasto.
3. Podzielić na 3-4 części i rozwałkować na cienkie placki na dużą blachę.
4. Piec pojedynczo ok. 15 min w 180°C na jasnożółty kolor.
5. Następnie przygotować krem. Zagotować mleko z Kasią i cukrami.
6. Jaja rozmieszać ze śmietaną i budyńmi.
7. Wlać do gotującego się mleka. Ciągłe mieszać aż do zgęstnienia, aby się nie przypaliło.
8. Placki przekładać ciepłą masą. Udekorować na wierzchu.
9. Dobrze jest odstawić ciasto na noc do lodówki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)