


 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  użytkownik nie podał temperatury °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dekagramów
- żółtko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 dekagramów
- cukier puder - 5 dekagramów
- galaretka - 1 opakowanie
- dżem - 1 opakowanie
- krem czekoladowy - 1 opakowanie
- posypka kolorowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, żółtek, cukru i Kasi wyrobić ciasto na stolnicy. Gotowe wstawić do lodówki na ok. 30 min., rozwałkować, nakładać do wysmarowanych tłuszczem foremek.
2. Piec ok. 30 min. na złoty kolor.
3. Gdy ostygną, dać małą łyżeczkę dżemu, na to nałożyć gotowy krem i udekorować według uznania kawałkami krojonej galaretki, owocami oraz posypkami