



Basia

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



15 minut



°C



### Składniki:

#### ciasto

- mąka - 4 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- miód - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 9 dekagramów
- smalec - 4 dekagramy
- cukier puder - 0.5 szklanek
- cukier kryształ - 0.5 szklanek
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- śmietana - 2 łyżki

#### masa

- mleko - 1 litr
- cukier - 1 szklanka
- kasza manna - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- aromat

### Sposób przygotowania:

1. CIASTO: ciasto zagnieść jak kruche. Odstawić do lodówki na min.1 godz.
2. Podzielić na 4 części. Każdą upiec osobno po 12-15 min. (nakłuwając ciasto widelcem przed włożeniem). Ciasto jest dość cienkie, ale rośnie podczas pieczenia.
3. MASA: Mleko zagotować, wsypując najpierw kaszę, a gdy trochę napęcznieje, wsypać cukier i gotować do zgęstnienia. Ostudzić.
4. Zimne zmiksować z Kasią i aromatem.
5. Przełożyć ciasto. Lekko docisnąć rękami.
6. Ciasto z dodatkiem smalcu, więc nadaje się do jedzenia po ok. 3 godz. od posmarowania.

---

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)