
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kwaśna śmietana - 1 litr
- śmietana Śnieżka - 4 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- chałwa - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mleko - 3 łyżki
- cukier - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: wszystko razem zagnieść i podzielić na 3 części.
2. Rozwałkować i piec po 1 na odwróconej blaszce posmarowanej Kasią.
3. Masa: śmietanę ubić, dodając śnieżkę i cukier waniliowy i przełożyć ciasto.
4. Polewa: 5 minut gotować. Gorącą wylać na ciasto. Smacznego!