





# CIASTO 3-BIT

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  brak °C 

## Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- Śmietana 30% - 1 litr
- cukier puder - 2 łyżki
- masa krówkowa - 1 sztuka
- śmietan-fix - 4 opakowania
- herbatniki - 3 opakowania
- gorzka czekolada - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. 2 szklanki mleka i Kasię zagotować. 1 szklankę mąki krupczatki i 1 szklankę mleka rozmieszać i wlać do gotującego się mleka.
2. Ubić ½ l śmietany kremówki 30 procent, po ubiciu dodać 2 łyżki cukru pudru i 4 fixy.
3. Kolejność: rozłożyć herbatniki, wylać gorącą masę z mleka, ponownie rozłożyć herbatniki, położyć masę krówkę (wcześniej podgrzać w gorącej wodzie), herbatniki, bitą śmietaną, na wierzch zetrzeć czekoladę.

---

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