



# Ciasto Stefanka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- mąka tortowa - 600 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- miód - 3 łyżki
- mleko - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki

### krem

- mleko - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kasza manna - 7 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta zagnieść i odstawić w chłodne miejsce na około pół godziny.
2. Podzielić ciasto na 6 części i cienko rozwałkować.
3. Piec 10 minut (każde osobno) w temp. 170 stopni C.
4. Przyrządzenie kremu: Mleko zagotować z cukrem i kaszą.
5. Kasię utrzeć, dodawać po łyżce ostudzonej kaszy manny.
6. Dokładnie utrzeć na pulchną masę i na koniec dodać wyciśnięty sok z cytryny.
7. Ciasto przekładać kremem i na koniec połączyć polewą czekoladową.
8. Dowolnie udekorować.

---

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)