
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 4 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- soda - 1 łyżka
- miód - 2 łyżki

### masa

- mleko - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 3 opakowania
- śmietana - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę, cukier, sodę wymieszać, dodać wystudzoną Kasię rozpuszczoną z miodem.
2. Zagnieść ciasto, podzielić na 7 placków.
3. Upiec każdy osobno w dużej blaszce lub w tortownicy, piec na złoty kolor w temperaturze 180 stopni.
4. Masa: mleko, cukier, cukier waniliowy i Kasię zagotować.
5. Jajka, mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną, 2 cukry waniliowe, śmietanę roztrzepać trzepaczką.
6. Dodać zagotowaną masę, powoli rozcierać i zagotować.
7. Gorącą masą przekładać placki, zostawić do ostygnięcia.