








Karmelowy słonecznik

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  170 z term. obiegiem °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- łuskany słonecznik - 400 gramów
- mleko - 2 łyżki
- masa karmelowa - 450 gramów
- cukier - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt taki jaki się lubi.
2. Po upieczeniu przekroić na dwie części.
3. Masa: Karmel zmiksować z miękką Kasią i wyłożyć na rozcięty biszkopt.
4. Trochę zostawić do rozsmarowania na wierz będzie lepiej się trzymał słonecznik.
5. Najpierw rozpuścić Kasię dodać cukier, mleko.
6. Dodać słonecznik i mieszając smażyć.
7. Uwaga łatwo się przypala Gorące wyłożyć na ciasto.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl