
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- mąka - 1.5 szklanek
- jajko - 8 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- mleko - 2.5 szklanki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.25 sztuk
- cukier puder - 5 łyżek

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180-190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę z Kasią zagotować, dodać mąkę i tłuczkiem do ucierania utrzeć ciasto, a następnie zaparzyć (tak, aby bąbelki powietrza wychodziły spod ciasta).
2. Wystudzić. Zimną pastę zmiksować z proszkiem do pieczenia i jajkami.
3. Ciasto rozłożyć na dwie takie same blachy.
4. Piec po ok. 40 min. w 180-190 st.C.
5. MASA: Ugotować budyń. Zimny zmiksować z Kasią i cukrem.
6. Suche ciasto przełożyć masą. Schłodzić.