





## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- woda - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- budyń waniliowy - 3 opakowania
- mleko - 1 litr

 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Wlać do garnka wodę, wrzucić Kasię. Doprowadzić do zagotowania.
2. Zdjąć z ognia, wsypać mąkę, szybko i dokładnie zamieszać, by nie powstały grudki.
3. Odstawić do wystygnięcia. Kiedy masa będzie zimna, wbijać po jednym jajku, cały czas miksując.
4. Blachę wysmarować, ciasto rozprowadzić równomiernie na blaszce.
5. Po upieczeniu przekroić na pół.
6. Budyń ugotować i przestudzić. Wyłożyć na ciasto i przykryć drugą połową ciasta.