
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- woda - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### krem

- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię i wodę zagotować.
2. Dodać mąkę i proszek do pieczenia.
3. Mieszając gotować do konsystencji budyniu.
4. Przystudzić.
5. Mikserem połączyć z 5 jajami.
6. Ciasto podzielić na 2 części i każdą piec 30 minut.
7. Masa: Mleko, mąkę i cukier waniliowy zagotować jak budyń.
8. Cukier puder ucierać z Kasią dodając stopniowo ostudzony budyń.
9. Ciasto przełożyć masą i posypać cukrem pudrem.