





Karpatka dla zakochanych

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 13 dekagramów
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka kartoflana - 1 łyżka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Pieczemy biszkopt. Odstawiamy.
2. Robimy fale. Gotujemy wodę z Kasią, wsypujemy do tego mąkę, mieszamy, aż będzie szkliste. Studzimy.
3. Mieszając wbijać po jajku. Upiec z tego placek. Piec przez około 30 minut.
4. Masa: W 1/2 szklanki mleka rozmieszać obie mąki i wlać do reszty gotującego się mleka razem z cukrami, żeby powstał budyń. Wystudzić.
5. Kasię rozetrzeć i dodawać po łyżce budyniu. Ukręcić krem i przełożyć nim placki. Biszkopt, masa i na górę fale.
6. Polewamy roztopioną czekoladą.

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