



Karpatka mojej babci

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- woda - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- budyń śmietankowy bez cukru - 1 opakowanie
- mleko - 1.5 szklanek
- sok z cytryny do smaku - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z Kasią, do gotującej wody dodać szklankę mąki krupczatki, wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Dobrze wymieszać w garnku. Wystudzić!
2. Do zimnej masy dodawać po jednym jajku i dobrze wyrobić mikserem. Podzielić ciasto na 2 równe części.
3. Wyłożyć blaszkę o wymiarach 25x40 cm papierem do pieczenia, piec 2 placki każdy po 50 min. w 180° C.
4. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, ugotować budyń w 1³/₄ szklanki mleka wystudzić. Zimny budyń dodawać po łyżce do masy i razem ucierać, na końcu dodać sok z cytryny do smaku.
5. Przełożyć ciasto i posypać cukrem pudrem wymieszanym z wanilią. Smacznego.
6. Ciasta wystarczy na pewno, ale żeby dobrze i cienko się rozkładało, róbmy to łyżką do zupy, maczając od czasu do czasu w wodzie :)

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