





Krucze toffi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- kwaśna śmietana - 5 łyżek
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- śmietanka kremówka 36% - 0.5 litrów
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto, podzielić na pół i upiec dwa placki.
2. Galaretkę ugotować w połowie wody i poczekać aż stężeje.
3. Śmietanę ubić i dodać galaretkę.
4. Wlać na placek i przykryć drugim plackiem.
5. Puskę mleka gotować w garnku z wodą na wolnym ogniu przez 2,5 godziny.
6. Wylać gorące na wierzch ciasta.
7. Posypać płatkami migdałów lub orzechami.

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