





Krucze z kajmakiem

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- marmolada różana - 2 łyżki
- masa kajmakowa - 1 puszka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180' - 200'C °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto, schłodzić. Rozwałkować, wyłożyć na natłuszczoną Kasią blachę.
2. Nałożyć warstwę marmolady i upiec na złoty kolor. Wystudzić.
3. Posmarować kolejną warstwę - kajmakową:.

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