



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 0.75 szklanek
- żółtko - 1 sztuka
- smalec - 1 łyżka
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią i smalcem. Dodać śmietanę i żółtko. Lekko zlepić rękami.
2. Podzielić ciasto na 4 części, każdą cienko rozwałkować i osobno upiec (ok. 15 min. na każdy placek).
3. Jajka utrzeć z cukrem, dodać pozostałe sypkie składniki kremu i rozmieszać z połową szklanki zimnego mleka.
4. Resztę mleka zagotować, wlać roztertę składniki i gotować budyń.
5. Jeszcze gorący połączyć z Kasią i utrzeć wałkiem.
6. Ostudzone placki przełożyć gorącą masą.
7. Podane składniki wystarczą na upieczenie ciasta w blaszce o wymiarach 20x20 cm. Na blachę 35x25 cm należy zrobić wszystko z 1,5 porcji. Smacznego:)