
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 50 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- miód - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- soda - 2 łyżeczki

posypka

- orzechy włoskie - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 10 dekagramów
- miód - 2 łyżki

masa

- mleko - 2 szklanki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kawa cappuccino - małe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: miód i sodę rozpuścić w mleku i wymieszać z resztą składników.
2. Podzielić na dwie części.
3. Jedną wyłożyć na dużą blachę i upiec na złoty kolor.
4. Posypka orzechowa: wszystko wymieszać i lekko podpiec w garnku.
5. Gorące wyłożyć na drugi placek i też upiec.
6. Masa: zagotować 1 szklankę mleka z cukrem waniliowym.
7. W drugiej szklance rozpuścić obie mąki i kawę.
8. Tak uzyskany roztwór wlać do gotującego się mleka i mieszać, aż zgęstnieje.
9. Po czym ostudzić.
10. Kasię utrzeć z cukrem, dodawać dobrze ostudzony budyń, ucierać na jednolitą masę.