



Placek góralski

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- miód - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- soda - 1 łyżeczka
- mąka - 0.5 kilogramów

krem

- mąka - 0.3 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Cukier i Kasię utrzeć dodać miód, jajka, sodę i mąkę. Wszystko dobrze ugnieść. Podzielić ciasto na 4 części.
2. Rozwałkować każdą część na posypanym mąką spodzie blachy (blacha odwrócona do góry dnem).
3. Krem: Połowę szklanki mleka rozprowadzić z mąką. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym. Ugotować z tego budyń i zostawić do ostygnięcia.
4. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodać ostygnięty budyń.
5. Przekładanie: ciasto, krem, ciasto, dżem, ciasto, krem, ciasto, wierzch posypać cukrem pudrem.

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