




Placek królewski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 60 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- śmietana - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 7 dekagramów
- miód - 7 dekagramów

masa

- mleko - 2 szklanki
- kasza manna - 6 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: utrzeć jajko z cukrem.
2. Mąkę wymieszać z sodą, dodać utarte jajko z cukrem, ostudzony miód i śmietanę.
3. Wyrobić i podzielić na 3 części-placki.
4. Piec każdy oddzielnie po 15 minut w 170 stopniach C do zrumienienia.
5. Masa: zagotować mleko i dodać kaszę manną.
6. Gotować jeszcze od 15 minut na małym ogniu, aby nie przypalić.
7. Pod koniec gotowania dodać cukier puder.
8. Ostudzić.
9. W tym czasie utrzeć kostkę Kasi i dodawać po 1 łyżce kaszy i dalej ucierać, dodać olejek.
10. Przełożyć każdy placek: placek-masa, placek, powidła, placek.
11. Można posypać cukrem pudrem, można poleć czekoladą.

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