



Rafaello na herbatnikach

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- masło - 300 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- mleko - 2.5 szklanki
- wiórki kokosowe - 250 gramów
- herbatniki - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:



0 minut



0 °C



Sposób przygotowania:

1. W 1/2 szkl mleka roztrzepać żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną.
2. 2 szkl mleka zagotować z cukrem, dodać rozmieszaną mąkę z żółtkami i ugotować z tego budyń.
3. Kasię utrzeć dodając po łyżce wystudzonego budyniu.
4. Na końcu dodać kokos i spirytus. Na blasze położyć herbatniki.
5. 1 - herbatniki, 2 - masa, 3 - herbatniki, 4 - masa, 5 - herbatniki, 6 - masa.
6. Wierzch posypać wiórkami kokosowymi. Włożyć do lodówki.

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