



Trzy Krówki

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- żółtko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- herbatniki - 8 opakowań
- śmietanka 30 % - 0.5 litrów
- cukier puder - 2 łyżki
- margaryna - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Masa budyniowa: Zmiksować żółtka z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać mąkę i 0,5 szklanki mleka. Pozostałą część mleka zagotować, a następnie wlać wcześniej zmiksowane składniki. Dalej postępujemy jak przy gotowaniu budyniu. Do gorącego budyniu wmieszać kostkę margaryny.

2. Herbatniki układamy na blachę. Smarujemy je masą krówkową (np. kajmak), pokrywając kolejną warstwę herbatników, którą za chwilę polewamy gorącą masą budyniową. Czekamy do jej ostygnięcia, po czym układamy na wierzch ubitą z cukrem pudrem i śmietaną w proszku śmietankę. Przykrywamy trzecią warstwę herbatników. Kolejny krok to ułożenie drugiej warstwy masy krówkowej i trzeciej warstwy herbatników. Całość można obsypać startą gorzką czekoladą lub oblać polewą czekoladową. Schłodzić w lodówce.

3. Smacznego!

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