

Ciasto Raffaello bez pieczenia



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 15063

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Herbatniki ok 450 g 2 paczki
- Masło kostka 200 g
- Mleko 1l
- Wiórki kokosowe 200
- mąka pszenna Typ 500 3 łyżki
- łyżeczka naturalnego olejki z migdałów (opcjonalnie)
- Mąka ziemniaczana 3 łyżki
- Cukier 1 szklanka
- Cukier wanilinowy paczka
- żółtko jaja kurzego 2

Sposób przygotowania:

- 1 - Do garnuszka wlewam półtorej szklanki mleka i mieszam z mąką cukrem, cukrem waniliowym, żółtkami oraz olejkiem.
 - Pozostałą część mleka zagotowuje. Po zagotowaniu mleka dodaje do niego mieszankę z garnuszka (mleko rozmieszane z mąką, cukrami oraz żółtkami) cały czas mieszając. Zagotować mieszając co jakiś czas.
 - Zdjąć z ognia i przełożyć do czystej miski i ostudzić.
 - Miksujemy masę z miękkim masłem na koniec wsypujemy 150 g wiórek kokosowych i jeszcze chwilę miksujemy.
 - Blaszkę do pieczenia 30 x 25 wyłożyłam papierem do pieczenia. układam warstwę herbatniki i masę otrzymując trzy warstwy herbatników i 3 warstwy masy. Na koniec ciasto posypuje pozostałymi wiórkami kokosowymi i wstawiam do lodówki minimum na 3 godziny.

Twoje notatki do przepisu: