

# Karpatka



Autor: **madzia\_wi**  
Przepisów: **8** Ocena: **281**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- pół kostki margaryny
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka wody
- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 szkl mleka
- 3/4 szkl cukru
- 1/2 kostki masła (można więcej)
- 1 cukier waniliowy (16g)
- 4 czubate łyżki mąki pszennej
- 5 czubatych łyżek mąki ziemniaczanej
- 4 jajka

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić w garnku z wodą, doprowadzić do wrzenia.  
Wsypać mąkę i chwilę i chwilę ucierać do powstania gęstej masy.  
Po lekkim przestudzeniu (ale nie całkowicie) wbić jajka i zmiksować.  
Masę podzielić na dwie części.  
Blachę o wymiarach 32x23 wysmarować tłuszczem i obsypać kaszą manną. Jedną część ciasta rozprowadzić na blasze (ciasto jest klejące ale takie ma być). Piec w temp.200 st. ok 20-30min.  
W trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika. To samo zrobić z drugą częścią ciasta.
- 2 Zagotować 2 szklanki mleka z cukrami i masłem.  
Pozostałą szklankę zmiksować z jajkami i mąką. Wlać do gorącego mleka. Gotować 1-2 min.  
energicznie mieszając żeby nie zrobiły się grudki. Gorący krem wylać na upieczony wcześniej płat ciasta (zostawiając po bokach wolne 2cm - po nałożeniu drugiego ciasta krem by wypłynął).  
Przykryć drugim ciastem. Ostudzić i posypać cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: