

Karpatka



Autor: **Anka1803**
Przepisów: **68** Ocena: **2012**

 > 6 os.
  > 60 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- Ciasto: 125 g masła
- szklanka wody
- szklanka mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- Masa: litr mleka
- 4 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżeczki mąki pszennej
- 4 łyżeczki domowego cukru waniliowego
- 4 żółtka
- 200 g masła
- Ponadto: cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Masło zagotować razem z wodą.
- 2 Następnie dodać wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę i mieszać do czasu, aż ciasto będzie odchodziło od garnuszka. Pozostawić do całkowitego wystygnięcia.
- 3 Gdy ciasto będzie zimne zmiksować je z jajkami.
- 4 Masę podzielić na dwie części.
- 5 Następnie pierwszą z nich wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i oprószoną mąką. Błaty piec w 200 stopniach przez 30 minut. Jeżeli mamy dwie jednakowe blaszki to możemy za jednym zamachem upiec dwa blaty, natomiast jeżeli ich nie mamy pieczemy jeden po drugim. Studzimy.
- 6 Z mleka odlać 100 ml a resztę zagotować.
- 7 W pozostawionym mleku dokładnie rozmieszać mąki, żółtka, oraz cukier, mieszanka ma być gładka.
- 8 . Gdy mleko zacznie się gotować wlać do niego przygotowaną mieszankę.
- 9 Całość dokładnie mieszamy do czasu, aż masa będzie gładka i gęsta.
- 10 Gotowy budyń pozostawiamy do wystygnięcia. Po wystygnięciu ucieramy go z miękkim masłem

i przekładamy blaty. Wierzch ciasta oprószamy cukrem pudrem.
Smacznego;)

Twoje notatki do przepisu: