

Karpatka



Autor: **ewa0011**
Przepisów: 6 Ocena: 227



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 1 szklanka wody
- pół kostki margaryny
- 1 szklanka mąki pszennej
- 4 jajka
- Masa:
- pół litra mleka
- pół szklanki cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki kartoflanej
- 3-4 kropelki aromatu rumowego
- Margaryna
- pół kostki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać wodę i dodać pół margaryny, gdy się już rozpuści wsypać mąkę i energicznie mieszać do uzyskania gładkiej masy. Odłożyć do wystygnięcia po czym dodać do tego 4 jajka i zmiksować mikserem. Podzielić na pół i upiec z tego dwa ciasta. Brytfankę wysmarować margaryną i powoli wykładać ciasto na blaszkę łyżką uważając żeby nie odrywało margaryny.
- 2 Krem:
250 ml mleka zagotować z cukrem, a do osobnego naczynia dać mąki, olejek i pozostałe 250 ml mleka, gdy mleko z cukrem zacznie się gotować wlać mleko z mąkami i mieszać aż zgęstnieje i wyjdzie nam z tego budyń.
Odstawić do wystygnięcia

Gdy budyń będzie zimny, ubić 1 margarynę i pół masła i dodawać po łyżce budyniu.

Gotową masę wyłożyć na 1 ciasto i przykryć drugim.

Na koniec posypać cukrem pudrem.

Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: