

Karpatka



Autor: **Ollka**
Przepisów: **99** Ocena: **2238**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- CIASTO 1 1/2 szklanki wody 1 1/2 szklanki mąki 3/4 kostki margaryny 5 jaj
- Krem 25 dag masła 25 dag cukru pudru cukier waniliowy szklanka mleka

Sposób przygotowania:

1 CIASTO

Wodę, margaryną zagotować, dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Po przestudzeniu miksując dodawać po jednym jajku. Ciasto rozłożyć na dwie blaszki i piec w piekarniku po ok. 30 min, w temperaturze 220 st



2

Krem

Ugotować budyń. Masło utrzeć z cukrem pudrem oraz z cukrem waniliowym, dodać przestudzony budyń i zmiksować na krem. Ciasto przełożyć masą, posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: