

Karpatka wg mojej mamy najlepsza



Autor: **andalmatiner**
Przepisów: **114** Ocena: **679**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO:
- 1 szklanka wody
- 125 g masła
- 1 szklanka mąki pszennej typ 550
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 jajek
- KREM BUDYNIOWY:
- 1/2 litra mleka
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- 1 szklanka cukru
- 1 margaryna
- 2 żółtka (ponieważ używamy surowych jajka należy umyć i wyparzyć)

Sposób przygotowania:

1 CIASTO:

1. Wodę z margaryną zagotuj.
2. Dodaj ciągle mieszając mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i gotuj, aż masa będzie odstawać od łyżki.
3. Ostudź wciąż mieszając.
4. Po ostudzeniu dodawaj po 1 jajku.
5. Dobrze wyrób.
6. Z powstałej masy upiecz 2 placki.
7. Temperatura 190°C, czas pieczenia około 30-40 minut, aż uzyskają słomkowy kolor.

2 KREM BUDYNIOWY:

1. W niewielkiej ilości mleka rozprowadź budyń.

2. Pozostałe mleko zagotuj razem z cukrem.
3. Gdy zacznie się gotować wlej budyń rozprowadzony w mleku.
4. Gdy zgęstnieje odstaw, aby ostygł całkowicie.
5. Teraz margarynę utrzyj razem z żółtkami.
6. Ostudzony budyń dodawaj łyżka po łyżce.
7. Gotowym kremem budyniowym przełóż placki.
8. Wierzch posyp cukrem pudrem.
9. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: