

Rafaello



Autor: **Abrakadabrak**
Przepisów: 3 Ocena: 53

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mleko, 1 L
- cukier, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 3 op.
- Mąka pszenna, 4 łyżki
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- masło, 1 kostka
- wiórki kokosowe, 30 dag
- Krakersy Lajkonik, 2,5 op.

Sposób przygotowania:

- 1 3/4 L mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. W 1 szkl. mleka rozrobić obie mąki (jeśli grudki nie będą chciały się rozmieszać, można pomóc sobie mikserem :). Jak mleko się zagotuje wlać rozrobioną mąkę i kilka minut gotować całość, wciąż mieszając (tutaj również pomocny może być mikser). Powstały budyń ostudzić.
- 2 Kostkę masła rozetrzeć mikserem na pulchną masę i dodawać po łyżce budyniu. Na koniec wsypać 25 dag wiórek kokosowych, wszystko wymieszać.
- 3 Układamy: Warstwa krakersów - Masa - Warstwa krakersów - Masa - Warstwa krakersów - Masa + pozostałe 5 dag wiórek kokosowych (posypać je po wierzchu). Ciasto wstawić do lodówki.
- 4 UWAGI ! Ja układam krakersy na specjalnej płytce formie do gotowych ciast o wymiarach 26 x 37 cm i zużywam ok. 2,5 op. krakersów. Ciasto można zrobić też w zwykłej blaszce lub ewentualnie na desce.

Twoje notatki do przepisu: