
Napoleonka na krakersach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4523 razy.

KREM DO NAPOLEONKI

* 1,5 litra

* 1 szklanka cukru

* 1 szklanka mąki krupczatki

* 2 żółtka

* 2 torebki cukru waniliowego

Do napoleonki potrzebne są 2 paczki krakersów kwadratowych.

PRZEPIS

Litr mleka zagotować wsypując 1 szklankę cukru. W 1/2 litra mleka zimnego rozmieszać mąkę i żółtka z cukrem waniliowym i wlać do gotującego się mleka ciągle mieszając. Po zgęstnieniu gorący krem wylać na krakersy ułożone w brytwance. Po wylaniu kremu przekryć krakersami i posypać cukrem pudrem.

P.S.