

---

# Napoleonka na krakersach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4547 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.