Przekładaniec z herbatnikami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3829 razy.

HERBATNIKI:
MLEKO: 1 litr
KASZA MANNA: 1 szklanka
CUKIER: 1 szklanka
CUKIER WANILIOWY: 1 1/2 paczki
MARGARYNA: 1 kostka
KAKAO: 3 łyżki

Z 1 litra mleka odlać 3/4 szklanki i rozrobić z kakaem. Resztę mleka zagotować na bardzo małym ogniu i powoli wsypywać kaszę manną, ciągle mieszając, następnie wsypać cukier i cukier waniliowy, włożyć palmę oraz wlać rozrobione kakao.

Do masy można dodać rodzynki i orzechy.

Cały czas mieszając pogotować do momentu zgęstnienia masy.

Na blaszkę od cista rozłożyć herbatniki, na które kładziemy masę i przykrywamy herbatnikami, następnie polewamy polewą.(patrz przepis na polewę).

---

bardzo dobre !!!
Nadesłał(a):tomek z bogdanica <tomek91d@o2.pl> 2006-01-15 15:01:13

To jest superr ! Mam ten przepis od lat , jak chce sobie poprawic humor zawsze to robie.
Nadesłał(a):Kamila <kamila.glowacka@wp.pl> 2006-09-04 15:09:52