
Przekładaniec z herbatnikami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3914 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 !!!

Nadestął(a):tomek z bogdanica <tomk91d@o2.pl> 2006-01-15 15:01:13

To jest superr ! Mam ten przepis od lat , jak chce sobie poprawic humor zawsze to robie.

Nadestął(a):Kamila <kamila.glowacka@wp.pl> 2006-09-04 15:09:52