

---

# Przekładaniec z herbatnikami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3867 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