
CIASTO PRZEKŁADANE

Dodano: 2004-12-21 15:58:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8419 razy.

CIASTO:

4 jaja,
1 szklanka cukru,
1 kostka margaryny,
6 szklanki mąki,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

MASA:

1 margaryna,
1,5 szklanki cukru,
1 łyżka kakao,
1 litr mleka,
7 łyżeczek mąki,
1 cukier waniliowy.

CIASTO:

Jaja ubić z cukrem. Margarynę posiekać z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dodać do tego ubite jaja z cukrem i zagnieść. Ciasto podzielić na 8 części, każdą rozwałkować na blachę i piec w temperaturze ok. 160°C na jasnożółty kolor. Placki będą dość cienkie i przy zdejmowaniu z blachy należy uważać by się nie połamały.

MASA:

Margarynę rozpuścić w garnku, dodać mąkę, cukier, kakao i razem gotować. Następnie dodać mleko i gotować aż masa zgęstnieje. Gorącą masą przełożyć placki. W trakcie przygotowywania masę należy ciągle mieszać ponieważ łatwo może się przypalić. Ciasto poleć polewą czekoladową.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>