

---

# CIASTO PRZEKŁADANE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8342 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>