
RAFFAELLO

Dodano: 2004-12-23 22:30:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 11184 razy.

2 duże paczki krakersów,
2 paczki wiórek kokosowych,
1 kostka margaryny "KASI",
0,5l mleka,
1 szklanka cukru,
2 płaskie łyżeczki mąki pszennej,
2 czubote łyżeczki mąki ziemniaczanej,
1 cukier waniliowy,
2 żółtka.

Cukier waniliowy, 0,5 szklanki i cukru, żółtka - wszystko to zmiksować . Mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszać w 1 szklance mleka, póź niej dodać to do utartych żółtek.

1 szklanka mleka zagotować z 0,5 szklanki cukru. Do gotującego mleka wlać te składniki z żółtkami mąką.

Po ugotowaniu budyni ostudzić i utrzeć z margaryną. Na koniec dodać 2/3 wiórek. Ciastka układać na blachę smarować masą (na przemian), wierzch posmarować masą i posypać resztą wiórek.
(porcja na mniejszą blachę na większą trzeba zwiększyć o połowę).

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

ciasto jset pyszne naprawde ale ja mam inny troche przepis zachecam!!!! pozdrawiam beata

Nadesłał(a):beata <sosewka@interia.pl> 2006-05-25 11:05:05

ciasto jest przepyszne naprawde jest rewelacja cudo naprawde dawno nie jadlam tak pysznego ciasta i bede je robic czesciej i teraz dla calej rodzinki bo naprawde smakowalo wszystkim zachwcam do robienia ciacha !!!

Nadesłał(a): 2006-06-20 23:06:03