

---

# Krówka 1

Dodano: 2005-02-12 13:05:23

Język: Polski

Odwiedzono: 14583 razy.

KRUCHE CIASTO: 1/2-Kg mąki tortowej, 1 Kasi, 4 żółtka, 1/2szkl.cukru pudru, 2łyżeczki proszku do pieczenia

KREM: 1/2 l śmietany kremówki 30% z lodowki, 2 smietanofixy, pół szklanki

cukru pudru

WIERZCH: mleko słodkie skondensowane z puszki , 30

dag orzechow włoskich łuskanych

WYKONANIE :kruche ciasto zagniesc ,podzielic na 2 czesci.Każdą upiec osobno ok. 15 min.i wystudzic.Na jedna wyłożyc ubity krem smietanowy nastepnie przykryc drugim plackiem.Mleko mozna ugotowac wczesniej.Gotujemy je w puszce, w garnku z wodą pod przykryciem ok 3 godz. Smarujemy nim wierzch placka i układamy orzechy włoskie.

Nadesłał: Magda <black\_carmen@wp.pl>

---

bardzo dobry placuszek jadłam go polecam

Nadesłał(a):ania 2006-02-11 09:02:53