
ciasto z budyniem

Dodano: 2006-05-24 19:54:02

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5644 razy.

3 jajka
szklanka maki
szklanka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 torebki budyniu z cukrem 3 szklanki mleka
3 paczki zwykłych herbatników(czasami 4)
polewa:
1/3 kostki margaryny lub masła
4 czubate łyżki cukru pudru
czubata łyżka kakao
łyżka wody

białka ubić na sztywną pianę
wciąż ubijając wsypać cukier
potem dodać żółtka
następnie maki i proszek
i lekko wymieszać
piec 30 min
ugotowany budyń wylać na ostudzony biszkopt
przykryć herbatnikami
rozpuszczamy na małym ogniu składniki polewy
i ciepłą polewą oblewamy ciasto
na koniec ciasto wkładamy do lodówki

Nadesłał: paulinka <harrison692@aol.com>

Dobre ciasto mniem mniem

Nadesłał(a):Maniek <fsdfs5@vp.pl> 2006-05-29 16:05:45