
RAFFAELLO 1

Dodano: 2007-04-07 13:30:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2439 razy.

BISZKOPT:

1 szklanka cukru,
½ szklanki mąki pszennej,
½ szklanki mąki ziemniaczanej,
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia,
1 mały cukier waniliowy,
5 jaj (całych).

MASA:

¾ litra mleka (¼ szklanki mleka),
2 budynie waniliowe,
1½ łyżki pszennej mąki,
¾ szklanki cukru,
1 margaryna (KASIA),
1 paczka wiórków kokosowych.

KRUSZONKA:

1 paczka wiórków kokosowych,
2 łyżki masła śmietankowego,
2 łyżki cukru.

Na patelni

WYKONANIE:

BISZKOPT:

5 białek + cukier + cukier waniliowy ubić na sztywną pianę, dodawać po 1 żółtku, następnie dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, wymieszać .

Piec około 30 min. w temp. 180°C-200°C. Po ostudzeniu przeciąć na 2 placki.

MASA:

W ½ szklanki mleka rozpuścić budyń i mąkę dobrze wymieszać aby nie było grudek. Resztę mleka zagotować z cukrem. Dodać rozrobiony budyń. Margarynę rozetrzeć i dodawać stopniowo ostudzony budyń – na jednolitą masę. Na końcu dodać paczkę wiórków kokosowych (a druga zostanie do kruszonki).

KRUSZONKA:

Masło + cukier + wiórki rozpuścić i lekko uprażyć na żółty kolor i ciasto posypać .

Kruszonka

Masa

Ciasto

Masa

Ciasto

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>