
Krówka 2

Dodano: 2008-02-15 20:42:14

Język: Polski

Odwiedzono: 3002 razy.

Na ciasto:

3 szklanki mąki wrocławskiej

4 żółtka

szklanka cukru

kostka margaryny

łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki miodu

Na krem:

1 puszka mleka słodzonego

1/4 kostki margaryny

1/2 litra śmietany

dwa opakowania śmietany fiks

orzechy arachidowe do dekoracji

1. Zagniatamy ciasto, dzielimy na 2 części i każdą pieczemy w wysmarowanej i wyłożonej papierem blasze w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C.

2. Puskę mleka gotujemy przez 3 godziny w garnku z wodą. Ostudzoną masę przekładamy do miski, dodajemy margarynę i miksujemy. Śmietanę ubijamy z fiksem. W formie układamy warstwami: ciasto, śmietana, ciasto, masa toffi. Posypujemy pokruszonymi orzechami.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>

przepis jest ciekawy,tylko napisz moze do czego dosypac cukru ,a gdzie wlac miód- bo opis "troszke chaotyczny"

Nadesłał(a): <mariusz.ringhofer@chello.at> 2008-03-01 22:03:43