
Ciasto Stefania

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6330 razy.

PRODUKTY

- * 1 litr mleka
- * kostka margaryny
- * szklanka kaszy mannej
- * szklanka cukru
- * cukier waniliowy
- * 2 łyżki kakao
- * 2 łyżki wiórków kokosowych
- * 5 paczek zwykłych herbatników
- * 3 łyżki spirytusu

POLEWA

- * pół kostki margaryny
- * pół szklanki cukru pudru
- * 2-3 kakao
- * 2 łyżki gorącej wody

Margarynę rozpuścić . Wsypać cukier, kakao i wlać gorącą wodę. Mieszać na wolnym ogniu aż masa zgęstnieje. Wtedy polać całą powierzchnię ciasta.

PRZEPIS

- * Mleko, margarynę i cukier zagotować .
- * Następnie powoli wsypywać kaszę manną, cały czas mieszając.
- * Gdy zgęstnieje wsypać kakao i dodać 3 łyżki spirytusu (koniecznie).
- * Na wierzchu ułożyć (lekko uciskając) herbatniki.
- * Polać polewą, posypać wiórkami kokosowymi.

P.S.

bez komentarza

Nadesłał(a):nie znajomy <nieznany@wp.pl> 2006-02-11 22:02:34

A na co wyłożyć tą masę?

Nadesłał(a):justyna25 <juspi@vp.pl> 2006-05-21 09:05:17