



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Napoleonki bez pieczenia

słodko słone ciasto.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 1 szkl.
- mleko, 5 szkl.
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- masło, 1 szt.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 1 szkl.
- krakersy , 2 szt.

Sposób przygotowania:

4 szklanki mleka zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i masłem lub margaryną. Pozostałe zimne mleko wymieszać z budyniem, mąką i żółtkami. Wlać do gotującego się mleka. Mieszając gotować, aż masa zgęstnieje. Połowę krakersów ułożyć w prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm posmarowanej masłem, przykryć gorącym kremem i resztą krakersów. Polać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem. Schłodzić w lodówce.

