



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

"raffaelo"

znakomite ciasto z puszystą masą

Stopień trudności: Łatwe

idealne dla dzieci

Składniki:

- mleko 2,0 % , 2.5 szkl.
- żółtka, 3 szt.
- mąka pszenna, 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 3 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- cukier, 1 szkl.
- masło roślinne, 30 dag
- wiórki kokosowe, 40 dag
- spirytus, 1 łyżecz.
- herbatnik, 5 szt.

Sposób przygotowania:

W 1/2 szklanki mleka wymieszać żółtka oraz obie mąki i zmiksować. Pozostałe 2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać zmiksowane żółtka z mąką i ugotować z tego budyń. Masło utrzeć i dodać przestudzony budyń. Na koniec dodać wiórki kokosowe i spirytus. Wymieszać. Formę lub deseczkę wyłożyć papierem do pieczenia i układać ciastka herbatniki. Następnie nałożyć masę i znów herbatniki - tak, aby powstały 4 warstwy. Na wierzch wyłożyć masę i posypać wiórkami kokosowymi. Ciasto lekko przykryć folią aluminiową i włożyć do lodówki.

