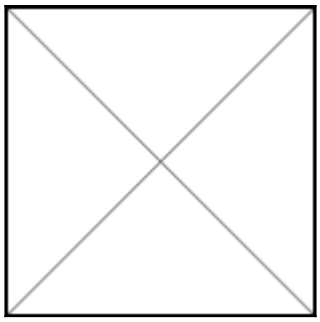

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Królewiec

Królewiec

Składniki:

- mąka pszenna, 2 łyżk.
- masło, 1 szt.
- cukier puder, 10 dag
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- jajka, 5 szt.
- miód, 2 łyżecz.
- cukier, 3 szkl.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- olejek cytrynowy, 1 szt.
- mleko 3,2 % , 1 l

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z mąki, masła, cukru pudru, sody, jajka i miodu. Podzielić na 2 części i upiec z tego 2 placki.Następnie upiec biszkopt z: jajek, cukru kryształu, mąki ziemniaczanej, mąki pszennej, proszku do pieczenia i olejku cytrynowego.Po upieczeniu placków zrobić krem.Z 1/2 litra mleka odlać 1/2 szklanki. Rozpuścić w niej 1 łyżkę mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki pszennej i 2 łyżki cukru. Resztę mleka zagotować dodając 3/4 szklanki cukru. Do gotującego mleka wlać pozostałe mleko z mąką i gotować jeszcze 5 minut stale mieszając.Ściągnąć z ognia. Do gorącej masy wkroić 1 masło i mieszać, aż się masło rozpuści.Gorącą masą przekładać placki.