

CIASTO KRAKERSOWE BEZ PIECZENIA

AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krakersów	2 opakowania
cukru	1 szkl
mleko	5 szklanek
mąki	1 szkl
margaryna	1
żółtko jajek	3
budyń waniljowy	1
brzoskwinie	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 SZKL MLEKA ZAGOTOWAĆ Z CUKREM I MARGARYNĄ, 1 SZK MLEKA WYMIESZAĆ Z BUDYNIEM , MĄKĄ I ŻÓŁTKAMI DELIKATNIE WLEWAĆ DO GOTUJĄCEGO SIĘ MLEKA, I GOTOWAĆ KILKA MINUT, BLACHĘ PAPIEREM UŁOŻYĆ 1 PACZKĘ KRAKERSÓW I WYŁOŻYĆ NA NIE PÓŁ KREMU, BRZOSKWINIE OSĄCZYĆ I POKROIĆ NA MAŁE CZĄSTKI I UŁOŻYĆ NA KREMIE I PRZYKRYĆ RESZTĄ KREMU I NA TO UŁOŻYĆ 2 OPAKOWANIE KRAKERSÓW, I DOBRZE SCHŁODZIĆ W LODÓWCE, MOŻNA PODAWAĆ CIASTO Z BITĄ ŚMIETANĄ,