

karpatka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	125 g
woda	1 szklanka
mąka	1 szklanka
jajko	5
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mleko	0,5 litra
mąka	2 łyżki
cukier	2 łyżki
masło	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wlać do garnka i dodać margarynę wszystko zagotować. Powoli wsypać mąkę i mieszać już na wolnym ogniu. Ciasto przestudzić i dodać jajka oraz proszek do pieczenia. Powstałą masę podzielić na dwie części. Jedną przełożyć na natłuszczoną formę i piec ok. 10 minut w temp. 250 stopni. Po upływie tego czasu otworzyć drzwiczki piekarnika na 2 minuty i obniżyć temp. Do 200 stopni. Piec kolejne 10 minut aż ciasto nabierze złotego koloru. Tę samą czynność powtórzyć przy drugiej porcji ciasta. Budyń połączyć z mąką i rozprowadzić w połowie szklanki ziemnego mleka. Pozostałe mleko zagotować dodając cukier. Następnie powoli wlać mleko z budyniem i doprowadzić do wrzenia. Po przestudzeniu budyń zmiksować dodając miękkie masło. Masę położyć na jednym płacie ciasta przykryć drugim. Całość posypać cukrem pudrem lub przygotować polewę czekoladową.