

## Moja karpotka



**JOANNA16**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1 szkl
<b>margaryna</b>	2 kostki
<b>mąka</b>	1 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	5 szt
<b>cukier puder</b>	1/2 szkl
<b>mleko</b>	2 szkl
<b>budyń waniliowy</b>	1 szt
<b>żółtko jajek</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z pół kostki margaryny żeby się rozpuściła, następnie wsypać mąkę z proszkiem i mieszać na jednolita masę. Kiedy przestygnie ciasto zmiksować z jajkami i przełożyć na dwie blaszki i piec 20-30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 C. Na mleku ugotować budyń i przestudzić. Margarynę(1,5 kostki) utrzeć dodać żółtka i cukier puder a następnie zimny budyń. Przygotowany krem wyłożyć na jeden przestudzony placek i przykryć drugim, posypać wierzch cukrem pudrem. Schłodzić w lodówce.