

Napoleonka



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szkl
margaryna	250 g
śmietana 18 proc	1/2 szkl (gęsta)

Masa budyniowa

mleko	3/4 l
masło	5 dag
cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	16 g
budyń śmietankowy	1 torebka
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajka	2 szt
cukier puder	do posypania ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę siekamy dodajemy mąkę, śmietaną i dokładnie wyrabiamy. Ciasto chłodzimy około 20 minut w lodówce. Po tym czasie ciasto dzielimy na 2 części i rozwałkowujemy na blaszki 25x36 nakłuwamy widelcem i pieczemy każdy placek po 20 minut w 200 C. 1/2 l mleka zagotowujemy z masłem, cukrem i cukrem waniliowym. W szklance mleka miksujemy jajka, budyń, obie mąki wlewamy na wrzące mleko i gotujemy budyń. Gorący krem wykładamy na jeden blat ciasta i ostrożnie zsuwamy kolejną warstwę ciasta uważając aby nie połamać placeka. Posypujemy cukrem pudrem.