

## NAPOLEONKI



### AGNIESZKA91



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>mąka</b>	2 szkl
<b>śmietana</b>	1/2 szkl
<b>margaryna</b>	1 kostka

### Krem:

<b>mleko</b>	1 l
<b>mąka</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>żółtka</b>	2 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę z margaryną posiekać nożem, wlać śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Wałkować tak jak ciasto francuskie tylko w jedną stronę, składać i znowu wałkować w tym samym kierunku. Przed złożeniem posypywać ciasto mąką. Włożyć do lodówki i dobrze schłodzić, następnie upiec 2 jednakowe prostokątne placki. Piec w 180 stopniach.

### KREM:

Pół litra mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku rozmiksować żółtka, wsypać mąkę i cukier waniliowy wymieszać i przetrzeć przez sito. Wlać na gotujące się mleko i cały czas mieszając zagotować. Ciepły krem wyłożyć na placek, przykryć drugim, lekko przycisnąć. Po całkowitym wystygnięciu posypać cukrem pudrem i pociąć na kwadraty.