

przekładaniec



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
jajko	4 sztuki
gęsta śmietana	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	3/4 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
mleko	0,5 litr
kasza manna	1/3 szklanki
masło	0,5 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich składników na ciasto zagnieść ciasto i włożyć je do lodówki na 2 godziny. Następnie podzielić je na 3 jednakowe części i upiec oddzielnie 3 placki na papierze do pieczenia.

Z mleka i kaszy ugotować gęstą masę. Po jej ostygnięciu zmiksować z masłem

Placki przełożyć przygotowanym kremem. Na wierzchu połać polewą czekoladową

Ciasto jest najlepsze po dwóch dniach, wtedy staje się miękkie i delikatne :)