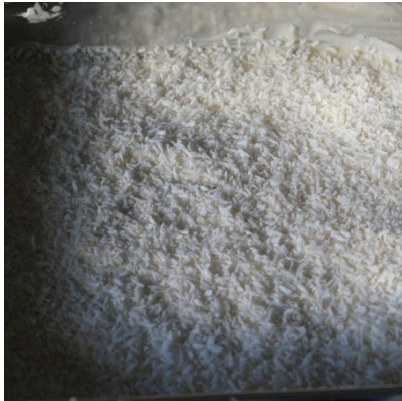


Rafaello - ciasto



POISON1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	200 g
krakersy	1,5-2 paczki
mleko	0,5-0,6 litr
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
żółtka jaj	2 sztuki
masło	100 g
mąka pszenna	2 płaskie łyżki
mąka ziemniaczana	2,5 płaskie łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

1. Robimy masę na ciasto.

- mikserem ucieramy żółtka z 1/4 cukru i cukrem waniliowym. Dodajemy mąkę ziemniaczaną i pszenną i 1/2 szklanki mleka. Wszystko razem miksujemy do uzyskania jednolitej masy.

- pozostałe mleczko zagotowujemy z pozostałym cukrem. Do gotującego się mleka dodajemy masę z jajami i mieszamy do uzyskania jednolitej masy o gęstości budyniu. Odstawiamy do wystygnięcia.

- Maselko wyciągamy i pozostawiamy chwilę aby było miękkie, kroimy na mniejsze kawałeczki i miksujemy aby było jednolite. Do maselka dodajemy stopniowo masę budyniową (łyżka po łyżce) i cały czas mieszamy aż do kompletnego połączenia się składników. Dodajemy ok 100g wiórków kokosowych i wszystko jeszcze raz mieszamy.

KROK 2

2. Na dno blaszki układamy krakersy, na krakersy układamy odrobinę masy (ok 1/3), na nią znowu krakersy i tak do 3 warstw krakersów i masy.

KROK 3

3. Na wierzchnią warstwę masy wysypujemy pozostałe wiórki kokosowe. Odstawiamy do lodówki na 3-4godzinki aby krakersy przeszły masą. (można wstawić na całą noc wtedy na pewno będą miękkie).

SMACZNEGO :)