

Rafaello na krakersach



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|----------|
| mleko | 1 litr |
| mąka pszenna | 4 łyżki |
| mąka ziemniaczana | 4 łyżki |
| cukier | 1 szkl |
| cukier waniliowy | 2 op |
| wiórki kokosowe | 20 dag |
| krakersy | 1 op |
| margaryna | 1 kostka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z litra mleka odlać szklanekę, resztę zagotować z cukrami. W szklance mleka rozrobić obie mąki, wlać do gotującego się mleka i ugotować budyń. Trochę przestudzić, wrzucić margarynę i mieszać do rozpuszczenia. Wsypać wiórki kokosowe zostawiając trochę do posypania wierzchu, wymieszać. Krakersy ułożyć w blaszce, wylać połowę masy, przykryć kolejną warstwą krakersów i wylać drugą część masy. Wierzch posypać kokosem. Wstawić do lodówki do stężenia.