

# Waniliowiec

**ELA15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masto</b>	250 g
<b>cukier puder</b>	250 g
<b>jajko</b>	5 szt.
<b>kakao</b>	30 g
<b>mąka pszenna</b>	250 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	50 g
<b>cukier waniliowy</b>	2 szt.
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>masa</b>	
<b>mleko</b>	0,5 l
<b>cukier kryształ</b>	0,5 szkl.
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt.
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>masto</b>	500 g
<b>Biszkopty</b>	1 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## CIASTO

Masło z cukrem utrzeć, dodając żółtka, a następnie resztę składników. Na końcu pianę z białek i lekko wymieszać. Upiec. Po upieczeniu ciasto przekroić na pół.

## MASA

Z mleka, cukru, mąki ugotować budyń. Masło ucierać, dodając przestudzony budyń.

Przełożenie ciasta

Ciasto-masa-biszkopty-masa-ciasto