

KRÓWKA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
masło do wysmarowania blachy	1 łyżka
miód	3 łyżki
cukier waniliowy	1
cukier	0,5 szklanki
jajko	2
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
budyń śmietankowy	1
mleko	do przygotowania budyniu
margaryna lub masło	1 kostka
cukier do masy	2 łyżki
cukierki krówki ciągnące	ok. 35 dag
mleko do polewy	5 łyżek
masło do polewy	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, miód, cukier waniliowy wymieszać. Dodać cukier, jajka i sodę i wszystko wymiksować. Upiec placek w temp. 170 st. c. około 15 minut. Ostudzić.

Przekroić na dwie części.

Ugotuj budyń. Przestudź go a następnie zmiksuj z miękkim masłem lub margaryną i cukrem.

Placki przecięte nasączyć kawą zbożową lub herbatą.

Przełożyć placki masą.

Następnie robimy masę krówkową: Krówki, mleko i masło rozpuszczamy i mieszamy. Gotową polewą układamy górę ciasta. Na górę kładziemy pokrojone migdały lub orzechy.

