

Ciasto krówka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka krupczatka	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczki
kakao	2 łyżki
krówki	20-30 dag
margaryna	1 łyżka
płatki migdałowe	100 g
masło	1 szt
mleko	3 szklanki
budyń śmietankowy	2 z cukrem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, delikatnie połączyć. Wlać do prostokątnej blaszki.

Biszkopt piec w temp. 180 stopni

Czas pieczenia 30-40 minut

Krem: Ugotować budyń, zimny utrzeć z masłem.

Polewa: Krówki rozpuścić z jedną łyżką margaryny.

Biszkopt kroimy na pół smarujemy kremem, przykrywamy biszkoptem polewamy polewą krówkową i posypujemy płatkami migdałowymi.