

## Francuska ADWOKATKA



**ANIA67**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	2 opakowania
<b>budyń waniliowy</b>	3 szt
<b>mleko</b>	3 szklanki
<b>advokat</b>	75 ml
<b>masło</b>	1 kostka
<b>cukier</b>	5-6 łyżek
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>crokant orzechowy</b>	2 łyżki
<b>żółtko</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto smarujemy rozmąconym żółtkiem- 1 płat ciasta posypujemy cukrem i kakao oraz crokantem orzechowym- pieczemy około 12 minut w temperaturze 220 stopni. Studzimy.  
Budyń gotujemy tak jak zwykle- tylko w mniejszej ilości mleka- studzimy.  
Masło ucieramy i powoli dodajemy na przemian budyń i advokat- miksujemy.  
Krem schładzamy a następnie wykładamy na ciasto- przykrywamy ciastem posypanym cukrem i orzeszkami.