

Stefanka migdałowo - chałwowa



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąki	30 dag
cukru	10 dag
margaryny	15 dag
jajko	1
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżkę
miodu	4 łyżki

Krem:

budynie śmietankowe	2
cukru	0,5 szkl
mleko	0,5 l
cukier waniliowy	1
margaryny	10 dag

Pomada:

masła	20 dag
chałwy waniliowej	20 dag
dekoracja	
dowolna polewa	
orzeszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na 3 części, rozwałkować i upiec placki. Budynie ugotować z cukrem na mleku. Do gorącego budyniu dodać margarynę i wymieszać. Gorący jeszcze budyń wyłożyć na upieczonym i wystudzonym placku. Przykleić drugim plackiem i przygotować pomade. Chałwę utrzeć z masłem i rozprowadzić na wystudzonym cieście. Przykryć trzecim plackiem i udekorować polewą i orzeszkami.