

ciasto hali



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
cukier	0,5 szklanka
margaryna	0,5 kostki
jajko	2 szt
żółtko jajek	1 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
budynie śmietankowe	3 opakowanie
mleko	1 litr
serki waniliowe	4 opak
żółtko jajek	3 szt
margaryna	0,5 kostki
cukier	0.5 szkl
budyń śmietankowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z maki, cukru, margaryny, jajek i żółtka, proszku do pieczenia - zagniatamy ciasto, dosypujemy kakao. Wykładamy na wysmarowaną prostokątną blachę. Gotujemy budyn. Na litr mleka dajemy 3 opakowania budyniu. Gorący budyn wylewamy na ciasto. Margarynę ucieramy z cukrem i stopniowo dodajemy żółtka i serki. Wsypujemy budyn i dodajemy ubitą pianę z czterech białek. Delikatnie mieszamy i wykładamy na masę budyniową. Pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 45-60 minut.