

Krakersowy przysmak



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 2 paczki krakersów duże
- 3/4 szkl cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 szkl mąki
- 3 szkl mleka
- 2 jaja
- 1 margaryna
- 1 gorzka czekolada

Wykonanie:

2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.

W 1 szklance mleka rozmieszać, z mąką, 2 jajka, i zalać na gotujące się mleko, mieszać cały czas aby nie zrobiły się grudki, tylko gładka masa. Do gorącej masy dodać margarynę i mieszać aż się rozpuści i pochłonie ją masa. Na suchą blaszkę kładziemy : krakersy- masa-krakersy-masa-krakersy i cienko kładziemy na wierzch masę i posypujemy starta gorzka czekolada. Przechowujemy w lodówce.