

Alkoholik



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka pszenna	0,5 szkl
mąka ziemniaczana	0,5 szkl
cukier	2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	1 szkl
kasza manna	1 szkl
masło	1 kostka
czekolada	do dekoracji
wódka	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt z podanych składników. Wszystkie składniki masy z wyjątkiem masła wymieszać (wiórka, kasza manna, 1 szkl cukru, wódka) dokładnie. Przełożyć do dużego słoja i odstawić na noc do lodówki. Następnego dnia ubić masło na puch i dodawać po łyżce masę ze słoika. Wyłożyć na biszkopt, posypać czekoladą.