

Masa do placków



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	5 łyżki
mąka ziemniaczana	4 łyżki
mleko	1 litr
żółtko jajek	2 sztuki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
margaryna	2 kostki
spirytus	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

800 ml mleka zagotować w rondelku. Do pozostałej części (200 ml) dodać obie mąki, cukier wanilinowy i żółtka. Wszystko porządnie wymieszać i czekać aż mleko się zagotuje, gdy się zagotuje wlać wymieszaną mleko z innymi składnikami, mieszać do momentu aż zacznie się gotować*. Odstawić do ostygnięcia. Gdy masa będzie zimna utrzeć margarynę w misce i dodawać po trochu masy. Na koniec dodać spirytus i cały czas ucierać do uzyskania masy. Idealna do wielu placków.

*jeśli chcemy ją jakoś zabarwić, gdy zacznie się gotować można dodać do niej galaretkę w proszku (różne kolory), wyjdzie wtedy kolorowa i o smaku galaretki jaką włożymy :D