

Masa waniliowa do ciasta



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	15 dkg
cukier	15 dkg
mleko	250 ml
żółtko jajek	4
mąka ziemniaczana	1 dkg
wanilia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować, żółtka utrzeć z cukrem, mąką ziemniaczaną i wanilią na pulchną masę, Do masy żółtkowej dolewać po mału gorącego mleka. Na malutkim gazie w garnku należy zaparzyć żółtka, ostudzić w zimnej wodzie ciągle mieszając. Masło ucieramy na pulchną masę i łączymy z masą żółtkową. Do masy można dodać czekoladę, kakao, kawę.