

psia buda



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	2 szt.
kakao	2 łyżeczki
herbatniki	5 opakowań
ser	1/2 kg
margaryna do pieczenia	1 kostka
cukier	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę, cukier, żółtka rozcierać i dodawać powoli ser (skręcony), ubić białka , dodać do masy, masę podzielić na dwie części do jednej dodać kakao. ułożyć herbatniki na to wylać jedną potem drugą masę. Polać polewą:
polewa: 3 łyżki masła, 2 łyżki mleka, 3 łyżki cukru, 2 łyżki kakao, wszystko zagotować.