

Karpatka



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1 szklankę wody, 1/2 margaryny- zagotować, jeszcze na ogniu dodać szklankę mąki. Do zimnego ciasta dodać 4 żółtka, ubitą pianę. Podzielić ciasto na 2 części, każdą oddzielnie upiec w okrągłej formie.

Masa:

4 cukry waniliowe, 3/4 szklanki mleka, 1/2 szklanki cukru, 1/5 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 żółtka, masło

Mleko, cukier i cukier waniliowy zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w małej ilości zimnej i wlać w gotujące się mleko. Zagotować. Do zimnej masy dodać masło i żółtka.

Ułożyć ciasto, masa, ciasto.