

Rafaello I



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roślinne	1 szt
margaryna Kasia	1/2 szt
mąka pszenna	5 łyżek
mąka ziemniaczana	3,5 łyżki
mleko	3 szkl
cukier	1 szkl
żółtko jajek	4 szt
cukier waniliowy	1 torebka
wiórki kokosowe	20 dag
krakersy	2 opakowania duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej szklance mleka rozrabiamy obie mąki i żółtka. Resztę mleka zagotowujemy z cukrami i dodajemy masę żółtkową, podgrzewamy na małym ogniu do chwili zgęstnienia. Studzimy masę. Masło i Kasię miksujemy dodajemy do niej po trochu budyniu (koniecznie zimny żeby się masa nie zważyła). na koniec wsypujemy wiórki kokosowe.

Na blaszce układamy krakersy, na to połowę masy, znowu krakersy-masę-krakersy i małą ilość masy smarujemy wierzch. Wstawiamy do lodówki by ciasto się ścisnęło.