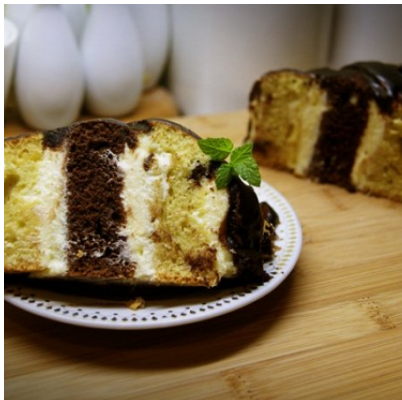


Metrowiec



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 gram
cukier	150 gram
olej	0,5 szklanka
mleko	0,5 szklanka
kakao	2 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	4 sztuka
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
budyń waniliowy	1 opakowanie
mleko	400 ml
cukier	0,5 szklanka
masło	200 gram
margaryna	0,5 kostka
mleko	2 łyżka
kakao	2 łyżka
cukier puder	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Białka z sodą ubić na sztywną pianę, wciąż miksując dodawać kolejno cukier, po jednym żółtku, wodę/mleko, olej, a na koniec przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.

Ciasto podzielić na dwierówne części do jednej dodać kakao, a do drugiej 2 łyżki mąki i dobrze wymieszać.

Formy keksowe wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą, przełożyć ciasta i piec ok. 50 minut w 180'. Wystudzić na kratce.

Krem:

Budyń przygotować wg. przepisu na opakowaniu z mniejszą ilością mleka i większą ilością cukru (jak w przepisie). Kiedy wystygnie zmiksować z margaryną.

Ciasto pokroić na w miarę równe części, każdą kromkę smarować kremem i składać.

Polewa:

Margarynę roztopić w rondelku, połączyć z mlekiem, kakao i cukrem pudrem szybko mieszając. Wylać na ciasto i odstawić do lodówki na ok. 1h. Kroimy ukośnie.

Smacznego!