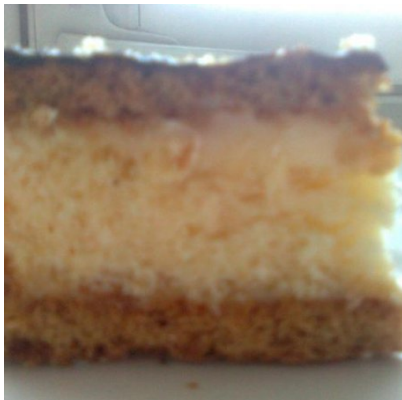


Królewiec



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto kruche

40 dag mąki

2 łyżki sztucznego miodu

1 łyżka sody

8 dag cukru

15 dag margaryny

5 jajek

5 łyżek cukru

5 łyżek mąki

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

masa do przełożenia

1 litr mleka

1 margaryna

1 szklanka cukru

1 szklanka mąki

żółtko jajek

4 szt.

jajko

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kruche:

zagnieść i upiec 2 placki. Piec 10-15 minut.

Ciasto biszkoptowe:

Ubić białka na sztywną pianę, dodawać cukier i po jednym żółtku, wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia. Upiec na złoty kolor.

Masa do przełożenia:

Nie całą szklankę mleka ubić za szklanką mąki i 4 żółtkami. Pozostałe mleko zagotować, wsypać cukier i włożyć margarynę. Po rozpuszczeniu i zagotowaniu wlać roztrzepane mleko z mąką i żółtkami. Zagotować i gorącym przekładać ciasto. Ciasto biszkoptowe w środku.