

MILKY WAY



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
cukier	1 szkl
mąka	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	3 łyżki
mleko	1/2 szkl
cukier	1/2 szkl
margaryna	1 kostka
cukier waniliowy	2 opak
mleko w proszku	2 szkl
polewa czekoladowa	1 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.

Dodawać po trochu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, wymieszać.

Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem blachy, piec 35 minut w 175 stop.

Ciasto przekroić wzdłuż na pół.

MASA

Mleko zagotować z cukrem i cukrami waniliowymi, ostudzić.

Miękką margarynę utrzeć na puch, dodawać ostudzone mleko i wsypywać też mleko w proszku, wymieszać.

SKŁADANIE CIASTA

Biskopt

Masa mleczna

Biskopt

Polewa czekoladowa.

Ciasto schłodzić w lodówce.