

kremówka papieska



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	25 dkg
mąka	25 dkg
żółtko jajek	4 szt.
mleko 3,2%	250 ml
jajko	1 szt.
cukier waniliowy	1 szt.
spirytus	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier puder	3 łyżki
woda	3 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z żółtkami, masłem wodą, zagnieść ciasto. Schłodzić na 3 godziny, Z mleka, mąki ziemniaczanej, żółtka ugotować budyń i ostudzić. Do zimnego dodać cukier i spirytus i zmiksować. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i upiec 2 placki. Zimne placki przekładać masą budyniową i wierzch posypać cukrem pudrem.