

## Metrowiec



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka</b>	3 szkl
<b>woda</b>	16 łyżek
<b>olej</b>	16 łyżek
<b>cukier</b>	2 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	8 szt
<b>masa</b>	
<b>mleko</b>	3 szkl
<b>cukier</b>	8 łyżek
<b>margaryna</b>	1,5 kost
<b>mąka</b>	8 łyżek czubatych

#### Polewa:

<b>margaryna</b>	0,5 kost
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>woda</b>	1 łyżka
<b>kakao</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## CIASTO

Wodę zagotować z cukrem i ostudzić. Potem dodawać stopniowo mąkę, żółtka, olej, proszek do pieczenia a na końcu ubitą pianę z białek.

Ciasto podzielić na 2 części, do jednej dodać kakao i upiec w 2 jednakowych wąskich blaszkach.

Piec w 180 stopni przez ok.35 minut.

## MASA

Zagotować 2 szkl. mleka z cukrem.

Pozostałą szklanekę mleka rozrobić z 8 łyżkami mąki i wlać na gotujące się mleko, zagotować, ostudzić masę budyniową.

Margarynę rozetrzeć.

Do margaryny dodawać po łyżce zimnego budyniu z mąki, miksować by powstała puszysta masa.

Placek ostudzony, kroić w kromki i smarować je masą na przemian, raz białą, raz ciemną.

## POLEWA

Do rondla włożyć wszystkie składniki polewy, zagotować i ostudzić. Gotowe ciasto poleać polewą.