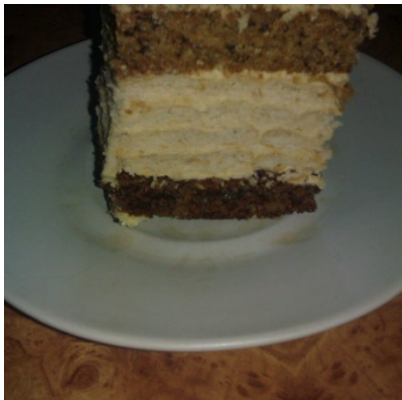


orzechowy krakersik



PPAULINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto orzechowe:

jajko	6 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
cukier	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	1 łyżka
kakao	1 łyżka
masa	
mąka pszenna	1,5 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
żółtko jajek	4 szt
mleko	1/2 l
cukier	1/2 szkl
masło	1,5 szt
cappuccino śmietankowe	12 dag
orzechy włoskie	1 mielone
krakersy	2 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: białka ubijamy, dodajemy cukier, żółtka i orzechy z bułką i proszkiem. Delikatnie mieszamy. Ciasto dzielimy na dwie części. do jednej dodajemy mąkę a do drugiej kakao. Pieczemy daw placki po ok. 35 min.

Masa: w 1/2 szkl. mleka rozpuszczamy mąki i cukier, mieszamy z żółtkami. Wlewamy do gotującego mleka i gotujemy. Dodajemy cappuccino, mieszamy. Studzimy i ucieramy z masłem. Przekładamy: ciemny placek, masa, krakersy, masa, krakersy, masa, krakersy, masa, jasny placek. Posypujemy pokruszonymi krakersami.