

Krokodyle oczy



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0.5 kg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
amoniak	0,5 łyżeczki
margaryna	
cukier puder	1 szklanka
kakao	2 łyżeczki
słoik powideł, marmolada	1 sztuka
żółtko jajek	4 sztuki
mleko	0,5 litra
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
cukier	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać razem z margaryną, dodając roztrzepane żółtka z cukrem, proszek, amoniak zarobić ciasto (jeżeli jest suche mozna dodać kwaśnej śmietany)
Ciasto podzielić na 2 części, jedną część rozwałkować na blaszkę, posmarować powidłami. Do drugiej dodać kakao i zarobić. Uformować 32 kulki do każdej włożyć wiśnie lub inne owoce, lub kawałek twardej marmolady. Rozłożyć kulki na powidłą po 4 na szerokość i po 8 na długość. Upiec ciasto.

Ciasto II
Upiec cieńki jasny biszkopt.

Wszystkie składniki do kremu wymieszać, (mleko, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, cukier i masło)
Ugotować budyni. Zimny utrzeć z masłem.
Ciasto I - krem - biszkopt - polewa.

voile .. smacznego ;)

