

karpatka mojej babci

**KATARZYNA/KATE1980**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna np. Kasia	125 g
woda	1 szklanka
mąka	1 szklanki
jajko	5
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mleko	1/2 litra
mąka	2 łyżki
cukier	2 łyżki
masło	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wlać do garnka następnie dodać pokrojoną w kostkę margarynę. Całość zagotować. dodać mąkę i zmniejszyć ogień. Tak przygotowaną masę przestudzić dodać do niej jajka i proszek do pieczenia. Dokładnie ze sobą połączyć. Podzielić na dwie części. Jedną część wylać do wysmarowanej blachy i upiec aż ciasto urośnie ok. 10 minut. następnie otworzyć nieco drzwiczki piekarnika i zmniejszyć temp. z 250 na 200 stopni. Trzymać otwarte ok. 2 minut. następnie zamknąć i piec do momentu aż ciasto nabierze złotego koloru. Podobnie zrobić drugą część ciasta. Następnie przygotować masę. budyń połączyć z mąką i wymieszać go z 1/2 szklanki mleka. Pozostałe mleko przelać do garnuszka trochę posłodzić i zagotować. wlać mleko z budyniem i ponownie zagotować. powstałą masę wystudzić. Następnie kręcąc dodawać masło. Dodać alkohol tylko ostrożnie żeby ciasto się nie zważyło. Powstałą masą przełożyć jeden kawałek ciasta a następnie przykryć drugim.