

Karpatka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roślinne	12,5 dag
woda	200 ml
mąka pszenna	1 szklanka
jajko	4 sztuki
masło roślinne	1/3 kostki
cukier puder	1/3 szklanki
budyń	1/2 opakowania
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę przelać do rondelka i zagotować ją wraz z masłem, wsypać przez sitko mąkę pszenną i energicznie wymieszać. Ciągłe mieszając gotować przez około 5 minut. Masę odstawić do ostygnięcia. Do zimnej masy wbijać po jednym jajku i ucierać. Ciasto podzielić na dwie części i upiec dwa placki. Czas pieczenia to około 45 minut(w 180 stopniach).

Na mleku ugotować budyń. Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę, połączyć z przestudzonym budyniem, dokładnie wymieszać(można zmiksować). Masę rozsmarować na cieście, przykryć drugim plackiem. Posypać cukrem pudrem.