Ciasto krówkowe

MONIKA184

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
mąka	250 gram
cukier brązowy	250 gram
cynamon	1 łyżeczki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	700 ml
budyń śmietankowy	2
margaryna	1
posiekane migdały	
masa krówkowa	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: jajka ubij mikserem z cukrem, następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Dokładnie wymieszaj. Blache wyłóż papierem do pieczenia i wlej ciasto wyrównując. Piec w 180 stopniach ok.30 min. Po ostudzeniu przekrój na 2 blaty.

Krem: z mleka i proszków budyniowych przygotuj budyń, uważając, by się nie przypalił. Wystudź od czasu do czasu mieszając. Gdy budyn jest juz zimny zmiksuj go z margaryną.

Na blat ciasta przełóż krem, przykryj drugim blatem i lekko dociśnij. Ciasto posmaruj masą krówkową i udekoruj migdałami.