

Napoleonka na krakersach



MAGDALENA93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krakersów	2 paczki
mleko	1 litr
mąki	1 szkl
żółtko jajek	4 szt
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
masła	1/2 kostki
cukru	1/2 szkl
cukry wanilinowe	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa: 1/2 l mleka, obie mąki, cukier wanilinowy oraz żółtka zmiksować. Następnie zagotować masę z 1/2 l mleka, 1/2 kostki masła i 1/2 szkl cukru i wystudzić. Po przestudzeniu połączyć obie masy. Blachę wyłożyć krakersami, na nie masę i znów przykryć krakersami. Odstawić, aż krakersy trochę zmiękną.