

## Raffaello bez pieczenia



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>wiórki kokosowe</b>  | 200 g    |
| <b>cukier waniliowy</b> | 1 opak   |
| <b>masło roślinne</b>   | 250 g    |
| <b>cukier</b>           | 3/4 szkl |
| <b>mleko</b>            | 0,5 l    |
| <b>mąka pszenna</b>     | 2 łyżki  |
| <b>budyń waniliowy</b>  | 2 łyżki  |
| <b>żółtko jajek</b>     | 2 szt    |
| <b>krakersy</b>         | 2 opak   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym i 1/2 szkl cukru.  
Dodać mąkę, budyń i 1/2 szkl mleka, zmiksować.  
Resztę mleka zagotować z pozostałym cukrem, wlać zmiksowaną masę.  
Gotować aż zgęstnieje, ostudzić.  
Masło zmiksować, dodając po łyżce masy budyniowej.  
Wsypać wiórki kokosowe.

Z krakersów i masy ułożyć 3 warstwy ciasta.  
Wierzch oprószyć wiórkami kokosowymi.