

KREMÓWKA PIÓRKOWANA



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 l
cukier	25 dag
mąka ziemniaczana	20 dag
cukier waniliowy	2 szt
żółtko jajek	4 szt
jajko	2 szt
ciasto francuskie	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żółtka i całe jaja utrzeć z cukrem, dodać mąkę i cukier waniliowy i pół litry mleka zagotować a drugie pół wlać do masy i dokładnie wymieszać , powoli wlewać do gotującego się mleka , ciągle mieszając , aby się nie przypaliło. Przekładać ciasto letnim kremem.