

szybka napoleonka z herbatników



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	4 opakowania
mleko	3 szkl
masło	1 kostka
cukier	3/4 szkl
mąka	1 szkl
jajko	3 szt
cukier waniljowy duży	1 opakowanie
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Duża blache wykładamy papierem. Układamy połowę herbatników. Część mleka miksujemy z mąką i jajkami, a resztę mleka zagotowujemy z masłem. Wsypujemy cukry, Wlewamy zmiksowaną masę i mieszamy aż zgęstnieje. Gorącą masę wylewamy na herbatniki. Przykrywamy drugą warstwą ciastek. Napoleonkę posypujemy cukrem pudrem