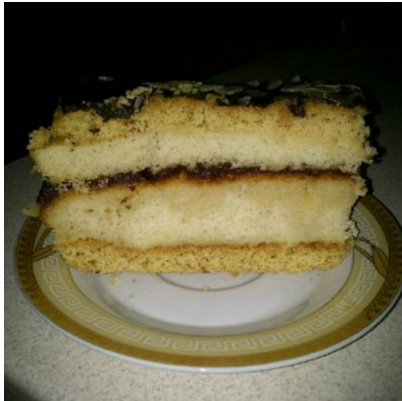


krem do królewicza



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	20 dkg
mleko	1/2 litra
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier waniliowy	1 szt
markaryna	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odlać 1/4litra mleka dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną. Resztę mleka zagotować z 20dkg cukru i z cukrem waniliowym. Gdy zakipi wlać mleko wymieszane z mąkami. Po zagotowaniu dodać margarynę i wymieszać. Ostudzonym posmarować.