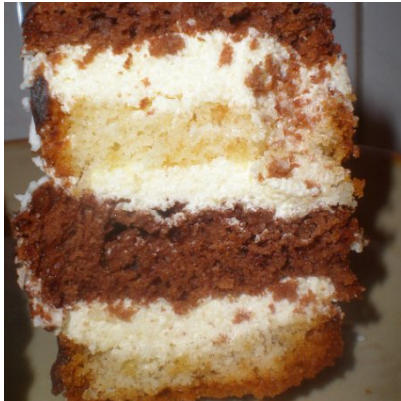


Metrowiec



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Takie same składniki tyle, że odejmujemy 3 łyżki mąki i zamiast tego dodajemy kakao.

Ciasto kakaowe:

3 szklanki mleka, 3 łyżki mąki pszennej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, pół szklanki cukru, 250 g miękkiego masła

Masa budyniowa:

mąka

1,5 szkl.

cukier

3/4 szkl.

jajko

4 szt.

woda ciepła

8 łyżek

proszek do pieczenia

2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto jasne: Oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą, masę. Powoli dolewać olej i wodę, cały czas miksując. Na końcu wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę, wmieszać delikatnie do przygotowanego ciasta. Ciasto wlać do blaszki o wymiarach 12 x 36 cm i piec około 45 minut w temperaturze 170°C. Ostudzić. Ciasto ciemne przygotowujemy dokładnie w ten sam sposób, tylko dodając kakao. Najlepiej razem z mąką. Masa budyniowa: 2 szklanki mleka ugotować z cukrem. Reszta mleka rozrobić z mąką na gładką, bezgrudkową masę. Rozrobioną mąkę z mlekiem wlać do wrzącego mleka, pogotować do zgęstnienia. Odstawić, całkowicie ostudzić. Masło utrzeć na gładką masę. Powoli dodawać masę budyniową, cały czas miksując. Każde z ciast pokroić na kawałki. Przekładać na przemian ciasto jasne i ciemne, przesmarowując masłem. Wyjdą z tego dwa metrowce wielkości blaszki w jakiej piekliśmy. Gotowe ciasto polewamy czekoladą. Wedle smaku można opruszyć jeszcze migdałami.