

Ciasto Stefania



MONIKA177



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	1 litr
cukier	1 szklanka
margaryna	1 kostka
kasza manna	1 szklanka
kakao	2 łyżki
cukier waniliowy	1 torebka
wiórki kokosowe	2 łyżki
herbatniki	5 paczek
Polewa:	
margaryna	1\2 kostki
cukier puder	1\2 szklanki
kakao	2-3 łyżki
bakalie	
woda	2 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Mleko, margarynę, i cukier zagotować. Następnie po troszku wsypywać kaszę manną cały czas mieszając. Gdy zgęstnieje wsypać kakao. Blachę wyłożyć herbatnikami, wylać na nie gorącą masę. Na wierzchu ułożyć (lekko uciskając) herbatniki. Polać polewą, Posypać wiórkami kokosowymi. Margarynę rozpuścić, zdjąć z ognia i wsypać cukier, kakao, wlać gorącą wodę i mieszać, aż polewa zacznie gęstnieć. Wtedy poleć całą powierzchnię ciasta.

