

Ciasto Rafaello



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier drobny	1,5
mąka pszenna	1,5
mąka ziemniaczna	1,5
mleko 3,2%	1 szkl
żółtko jajek	1szt
cukier wanilinowy	
budyń kokosowy	1szt
kokos	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półtorej szklani cukru, żółtko, cukier waniliowy, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz szklankę mleka wymieszać w garnku, zgotować 2 szklanki mleka do niej dodać zmiksowaną masę oraz paczkę kokosu (10 dag) Gotować tą masę aż nie zgęstnieje. Powstały budyń, który ostygł połączyć z masłem (najlepiej aby było to roślinne) w przypadku braku Kasia. Na samym końcu dodać półtorej paczki kokosu. Następnie na średniej blaszce układać warstwę krakersów(najlepiej aby były to lajkonik- te się nie łamią) krakersy-masa-krakersy-masa-krakersy-masa (ilość warstw ok.4-5) Na samym końcu posypujemy końcówką kokosu jaka nam została oraz rozdrabiamy ze 3-4 krakersy i posypujemy. Gotowe ciasto dajemy na 2-3 godzinki do lodówki.