

Karpatka



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
margaryna	0.5
mąka	1 szklanek
jajko	4
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko	0,5 litra
cukier waniliowy	1
cukier	1 szklanki
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
margaryna	1
żółtko jajek	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: wodę i margarynę zagotować, do tego dodać szklankę mąki, dobrze wymieszać, spażyć i wystudzić. Po ostygnięciu dodać 4 jajka i proszek do pieczenia. dobrze razem wymieszać i rozłożyć na 2 blaszki, upiec KREM: mleko i cukry zagotować. obydwie mąki wymieszać i sparzyć gorącym mlekiem. w osobnym naczyniu wymieszać margarynę i żółtko. Na koniec wszystko połączyć i ubić. przełożyć masą ciasta