

Masa karpatkowa



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
mąka ziemniaczana	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	2 paczki
maragryna	0,5 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę ziemniaczaną, pszenną, cukier i cukier waniliowy wymieszać razem. Z mleka odlać około pół szklanki a resztę zagotować. W odlanym mleku rozmieszać przygotowaną mieszankę z mąki i cukru i ugotować budyń.

Utrzeć maragrynę i dodawać po łyżce zimnego budyniu powoli dalej ucierając