

Smerfne ciasto



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka	4-5 łyżek
proszek do pieczenia	łyżeczka
mleko skondensowane	200 ml
cukier	3 łyżki
galaretka niebieska	1
jagody	1-1,5 szklanki
galaretka różowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni w keksówce.

Przygotować galaretki- szafirową z 1 szklance wody, niebieską wg przepisu na opakowaniu.

Mleko ubić z cukrem aż zgęstnieje. Dodać zimną szafirową galaretkę i dokładnie zmiksować. Wlać na biszkopt. Rozsypać jagody i zalac niebieską galaretkę. Wstawić do lodówki do stężenia.