Napoleon

PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
śmietana	1/2 szklanki
margaryna	1 kostka
mleko	1 litr
cukier	1 niepełna szklanka
żółtka jaj	2 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 szklanki mąki z margaryną posiekać nożem. Wlać śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Wałkować tylko w jedną stronę. Składać i znowu wałkować w tę samą stronę. Przed złożeniem podsypać mąkę. Włożyć do lodówki i dobrze schłodzić. Upiec dwa jednakowe placki na żółty kolor. Pół litra mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku rozmazać żółtka, wsypać szklankę mąki, cukier waniliowy i wymieszać Przetrzeć przez sitko, wlać do wrzącego mleka i cały czas mieszając zagotować. Ciepły krem wyłożyć na placek, przykryć drugim, lekko przycisnąć. Po całkowitym wyschnięciu posypać pudrem.