

chałupki mojej mamy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	5 paczek
palma	1 kostka
cukier	1 Szklanka
żółtko jajek	3
cukier waniliowy	
kakao	
twaróg	1/2 (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, cukier waniliowy i żółtka utrzeć. Ser przekroić przez maszynkę 2 razy i powoli dodawać do ciasta. Dodać pokrojone orzechy włoskie, rodzynki i skórkę pomarańczową (ilość - wg uznania). Ułożyć na papierze śniadaniowym lub innym herbatniki na szerokości 3 długość 4 dwa prostokąty. Posmarować masą na grubość ok. 5 mm. Do reszty masy dodać kakao (wg uznawania) i całość wymieszać. Na ciasta z masą ułożyć drugą warstwę ciastek ułożyć ciasto kakaowe w kształt trójkąta. Podnieść boki papieru tak aby ciastka tworzyły trójkąt. Z podanej ilości składników wychodzą dwie chałupki. Całość poleać polewą. Odstawić do lodówki najlepiej na dwa dni.