

przekładaniec



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	3
mleko	3 łyżki
śmietana	3 łyżki
margaryna	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 opakowanie
mąka	1/2 kg
mleko	1 litr
żółtko jajek	3
cukier	5 łyżek
masło	3 łyżki
mąka	3 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
Ciasto:	3 łyżki
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść i dzielić na 10-12 części i piec. Zrobić masę. Żółtka cukier, masło utrzeć. Zagotować mleko odlać szklankę i ostudzić. W ostudzonym rozprowadzić żółtko i cukier. Lać na gotujące mleko cienkim strumieniem cały czas mieszając. Ostudzoną masą przekładać placki.