PSZCZÓŁKA

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	10 łyżek
cukier	5 łyżek
miód płynny	2 łyżki
margaryna	15 dkg
jajko	3 sztuki
cukier drobny	4 łyżki
mleko	0,5 litra
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
cukier waniliowy	2 opakowania
masło	1 kostka
jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
woda	2 łyżki
mąka pszenna	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: z mąki, cukru,miodu, sody,margaryny,jajek i przyprawy do piernika wyrobić mikserem ciasto podzielić na 2 części i upiec 2 placki - piec ok 15-20 minut.
Krem:
Z 0.5 litra mleka odlać 1/4 szklanki i wymieszać z mąką. Pozostałe mleko zagotować z cukrem i cukrami waniliowymi. Wlać mleko z mąką i zagotować budyń. Do ciepłego budyniu dodać masło i wolno ucierać na gładką masę.
Biszkopt:
Ubić pianę z białek na sztywno i powolutku wsypywać cukier.Potem żółtka i miksować. na końcu woda i mąka. Piec w temperaturze 220 stopni po 20 minutach zmniejszyć do 180 piec w sumie ok 30-40 minut.
Wkładamy do foremki ciasto piernikowe na to krem na to biszkopt znowu krem - ciasto piernikowe i na końcu można polać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi