

Stefanka z kaszą manną



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
margaryna	1 kostka
cukier	1 szklanka
herbatniki	6 paczek
kasza manna	1 szklanka
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko cukier, cukier waniliowy i margarynę zagotować. Do gotującego się mleka sypać po woli kaszę mannę i mieszać. Gdy kasza manna będzie gęstniała, dodać 2 łyżki kakao i dobrze wymieszać, aby nie było grudek. Połowę ciastek położyć na spód blachy i wylać gorącą masę z kaszy manny. Na wierzch położyć drugą część ciastek i polać polewą kakaową.

Polewa kakaowa:

po dwie łyżki margaryny, mleka, kakao i cukru. Wszystko zagotować mieszając.