

delicje



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
mąka	1 Szklanka
olej	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko	0,5 litra
mąka	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1
margaryna	1 kostka
Ciasto:	4
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z cukrem dodać olej, mąkę i proszek całość dokładnie utrzeć. Upiec. Ugotować budyn na mleku, ostudzić i utrzeć z margaryną. Biskopt przekroić na pół część górna ma być cieńsza i nasączyć go. Na jedną część ciasta położyć masę a na nią położyć placek z wyciętymi kieliszkiem otworami. W wycięte otwory wkładać galaretkę a na to wyciśnięte krążki z biskoptu. Połać polewą.