

niebo w gębie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1
cukier	1/2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki
mleko	1/2 szklanki
margaryna rozpuszczona	8 dag
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko utrzeć z cukrem dodać po łyżce mąki i trochę mleka. Następnie dodać proszek, kakao a na końcu rozpuszczoną margarynę. Ciasto wlać do formy i piec ok. 40 minut. ostudzić i przekroić na 3 części. Przygotować krem: 2 szklanki mleka, 4 łyżki kaszy mannej, 1 margaryna, 1 szklanka cukru, zapach - na mleku ugotować kaszę manną - ostudzić. Dodawać po trochę margarynę, cukier, zapach i całość utrzeć, przekładać powstałą masą ciasto. Przygotować polewę: 4 łyżki cukru, 1/3 kostki margaryny, 1/2 łyżki wody, 1 łyżka kakao. Podane składniki zagotować i ucierać aż do ostudzenia. Połączyć ciasto. Placki trzeba koniecznie nasączyć.