

Karpatka



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szkl.
margaryna	1/2 kostki
woda	1 szkl.
jaja	5 szt.
masło	1 szt.
mąka ziemniaczna	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
cukier waniliowy	1 szt.
cukier	2 łyżki
mleko	1/2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Składniki na ciasto zagniatamy. Wyrobite ciasto dzielimy na pół. Jedną i drugą część wykładamy na 2 blaszki i pieczemy.

Krem: Wszystkie wymienione składniki na krem oprócz masła trzeba zagotować, wtedy powstanie budyń. W tym czasie, kiedy budyń będzie stygł, ucieramy masło. Gdy budyń już wystygnie, możemy powoli dodawać go do utartego masła.

Gotową masę nakładamy na jeden placek i przykrywamy drugim plackiem.