

## Napoleonki z krakersami



**HANNA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>krakersy</b>	2 duże paczki
<b>mleko</b>	0,9 l.
<b>mąka</b>	1 szkl.
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt.
<b>cukier wanilinowy</b>	1 szt.
<b>żółtka jaj</b>	4 szt.
<b>cukier</b>	1 szkl.
<b>masło</b>	1 kostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do szklanki mleka dodać żółtka, mąkę, budyń i cukier waniliowy. To wszystko rozmieszać. Resztę mleka zagotować z masłem i cukrem, dodać mleczną mieszanę i ugotować na małym ogniu budyń.

Na blachę wyłożyć krakersy, na to ciepły budyń i przykryć warstwą krakersów.