

Karpatka



WIOLETA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1/2 kostki
mąka	1 szklanka
jajko	4-5 szt
mleko	1/2 litra
margaryna	1 kostka
cukier puder	7 łyżek
żółtka jaj	2 szt
masa	1 opakowanie
budyń śmietankowy	1 opakowanie
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Przygotować ciasto; zagotować wodę z margaryną, dodać mąkę i dalej gotować rozcierając masę. Po wystudzeniu masy wbić jaja i ucierać mikserem ok. 10 min. Ciasto podzielić na dwie części i rozprowadzić ciekłą warstwą na wysmarowanej blaszce średniej wielkości. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 38 min. w temp. 220 stopni

Przygotować masę; ugotować budyń. Kostkę margaryny utrzeć z siedmioma łyżkami cukru pudru (jeżeli budyń jest z cukrem dać mniej pudru) i żółtkami. Ostudzony budyń dodawać stopniowo i ucierać na jednolitą masę.

Ciasto przełożyć kremem budyniowym a na górze posypać cukrem pudrem.