

## Placek grysikowiec



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1 litr
<b>margaryna</b>	25 dag
<b>cukier waniliowy</b>	2 opakowania
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>kasza manna</b>	1 szklanka
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>wiórka kokosowe</b>	10 dag
<b>herbatniki</b>	5 opakowań

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do zagotowanego mleka dodać kostkę margaryny, szklankę cukru, cukier waniliowy. Wszystkie składniki mieszamy z mlekiem. Następnie dodajemy kaszę manną cały czas mieszając, aby nie porobiły się grudki. Ściągamy z ognia. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao i jeszcze chwilę mieszamy i gotujemy. Do drugiej dodajemy wiórka kokosowe i też chwilę gotujemy. W brytfannie układamy herbatniki, wykładamy gorącą białą masę a następnie kakaową. Układamy na wierzchu resztę herbatników. Polewamy lukrem, posypujemy wiórkami kokosowymi. (5 dag) lub robimy polewę