

3BIT

Autor: **Gabi99**Przepisów: **12** Ocena: **563**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 duże paczki herbatników kakaowych
- 2 śmietanki śnieżki
- 2 śmietan fixy
- gotowa masa karpatkowa lub masa budyniowa wg. swojego przepisu
- 2 czekolady mleczne na polewę
- gotowa masa krówkowa w puszcze

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki wyłożyć na blaszkę, masa krówkowa, następnie kolejna warstwa herbatników, masa karpatkowa gotowa lub budyniowa (2 szklanki mleka, pół szklanki cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki pszennej, 3 żółtka cukier waniliowy. Ugotować budyń, utrzeć margarynę na puch dodawać wystudzony budyń), herbatniki, śmietanka śnieżka ubita z dwoma śmietan fixami, herbatniki i polewa czekoladowa. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: