

Ciasto "Rafaello"



Autor: **leopard28**
Przepisów: **131** Ocena: **2505**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- krakersy, 2 opakowania
- mleko, 3 szklanki
- cukier, szklanka
- żółtka, 3
- masło śmietankowe, 1 kostka
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki
- Mąka pszenna, 3 łyżki
- wiórki kokosowe, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 2 szklanki mleka doprowadzić do wrzenia z 1 szklanką cukru. 1 szklankę mleka, 3 łyżki mąki ziemniaczanej i 3 łyżki mąki pszennej mieszać do uzyskania jednolitej masy i wlać do gotującego się mleka. Mieszać aż zgęstnieje i czekać aż wystygnie.
- 2 Do wystudzonej masy dodać 3 żółtka i masło śmietankowe i miksować.
- 3 Na blasze ułożyć na przemian krakersy - krem - krakersy - krem... na koniec posypać wiórkami i włożyć na noc do lodówki. Następnym razem dodam płatki migdałów :)

Twoje notatki do przepisu: