

Delicja-wersja tańsza:)



Autor: **irma82**
Przepisów: **33** Ocena: **655**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 5 sztuk
- mak, 1 szklanka
- wiórki kokosowe, 1 szklanka
- cukier, 3/4 szklanki
- mleko, 0,5 litra
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- cukier kryształ, 0,5 szklanki
- mąka tortowa, 2 łyżki
- Kartoflanka, 2 łyżki
- margaryna, 3/4 kostki
- ulubiona galaretka, 2 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 z białek ubijamy sztywną pianę, następnie dodajemy cukier i nadal ubijamy aż większość cukru się rozpuści. Dodajemy mak i wiórki i mieszamy delikatnie łyżką. Wykładamy na wyłożoną papierem blachę i pieczemy w 160st.C na złoty kolor (suchy patyczek)
- 2 Z mleka, żółtek, mąki, cukru i cukru waniliowego gotujemy budyń. Gdy wystygnie miksujemy go z margaryną i wykładamy na wystudzony placek.
- 3 Galaretki rozrabiamy w pomniejszonej o pół szklanki ilości wody. Gdy zaczną tężeć wylewamy na ciasto.

Twoje notatki do przepisu: