

# Delicja-wersja tańsza:)

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

&gt; 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 zacznie tężeć wylewamy na ciasto.

## Twoje notatki do przepisu: