

karpatka



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **565** Ocena: **20869**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 125 g margaryny
- 1 szklanka wody
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki
- Krem: 1/2 litra mleka
- ok 3/4 szkl cukru
- 2 czubate łyżki mąki pszennej
- łyżeczka cukru waniliowego
- 1 żółtko
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 200g masła (można dac mniej)

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

wodę wraz z margaryną zagotować. Zdjąć z ognia i dodać 1 szklankę mąki, szybko wymieszać i postawić na ogniu, chwilę ucierać i zostawić do ostygnięcia.

Kiedy już wystygnie dodajemy proszek do pieczenia i po jednym jajku ucierając mikserem. Tak przygotowane ciasto rozsmarowujemy na dużej blasze z piekarnika, przykrytej papierem do pieczenia Wstawiamy na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 230st.C potem zmniejszamy temperaturę do 200St.C i pieczemy jeszcze 20 minut.

2 krem:

z mleka odlewamy 2/3 szklanki, resztę zagotowujemy. Do zimnego mleka dodajemy obję mąki, żółtko, cukier i dobrze mieszamy. Kiedy mleko zacznie się gotować wlewamy mieszamy, gotując budyń. odstawiamy z ognia przykrywając folią żeby nie zrobił nam się kożuch na budyniu i odstawiamy do wystygnięcia. Masło ucieramy na puszystą masę i dodajemy po łyżce zimnego budyniu cały czas miksując.

3 Ciasto przecinamy na pół, rozsmarowujemy krem na jednym placku, przykrywamy drugim i posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: