

Karpatka



Autor: **Kulinarne_Kombinacje**
Przepisów: **44** Ocena: **373**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- **CIASTO:**
- 125 g margaryny
- 1 szkl wody
- 1 szkl mąki
- 5 jaj
- Szczypta proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- Cukier waniliowy
- **KREM:**
- Kostka masła
- Budyń bez cukru
- 500 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- Cukier puder do posypania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka wlewamy wodę, dodajemy margarynę i sól. Zagotowujemy. Wsypujemy mąkę z proszkiem, cały czas energicznie mieszając, aż ciasto zacznie odchodzić od brzegów. Gdy ciasto przestygnie, dodajemy po 1 jajku i miksujemy na pełnych obrotach. Dwie blaszki 30x30 wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć po równej części ciasta. Piec 25 min w 200 st. C.
- 2 **KREM:** połowę mleka zagotowujemy, resztę mieszamy z budyniem i cukrem. Wlewamy do mleka energicznie mieszając. Wystudzić, dodawać stopniowo masło i miksować na puszystą masę.
- 3 Ciasto przełożyć masą budyniową i przykryć drugim ciastem. Odstawić do lodówki. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: