

# Karpatka

Autor: **joagula**Przepisów: **21** Ocena: **672**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka, 1 szklanka
- woda, 1 szkl.
- margaryna, 150g.
- jajka, 4
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- KREM:
- mleko, 700ml
- budyń waniliowy, 2
- masło, 1 kostka
- cukier puder, 3 łyżki
- żółtka, 2

## Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO:** Wodę zagotować z margaryną. Garnek ściągnąć z pieca i mieszając energicznie (najlepiej łyżką drewnianą), dodać mąkę z proszkiem. Ciasto ma być jednolite i ładnie odchodzić od garnka. Pozostawić na chwilę do ostygnięcia. Do lekko ciepłego lub zimnego ciasta, miksując mikserem, dodać po jednym jajku. Ciasto podzielić na 2 części. Formę prostokątną o wymiarach ok. 40x 25cm wysmarować margaryną. Połowę ciasta rozprowadzić łyżką w formie. Piec w nagrzanym piekarniku, na złoty kolor, ok. 20min. w temperaturze 180°C. W ten sam sposób upiec drugą połowę ciasta.
- 2 **KREM:** Budynie ugotować w 700ml mleka. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło z cukrem pudrem utrzeć mikserem na puszystą masę. Dalej miksując, dodawać stopniowo zimny budyń i dwa żółtka.
- 3 Masę rozsmarować na jednym blacie ciasta. Przykryć drugim blatem. Ciasto wstawić do lodówki, na co najmniej 2 godz. Gotowe posypać cukrem pudrem **SMACZNEGO!**

## Twoje notatki do przepisu: