

Kokosowa kremówka bez pieczenia



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1260**



> 6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- krakersy słone, duża paczka
- herbatniki, 2 opakowania
- mleko, 1 litr
- masło, 10 dag
- cukier, pół szklanki
- kokos, 15 dag
- budyń kokosowy, 2 szt
- budyń waniliowy, 1 szt
- cukier waniliowy, 1 szt
- olejek migdałowy

Sposób przygotowania:

- 1 10 dag kokosu uprzyć na patelni z dodatkiem kilku kropel olejku migdałowego, wystudzić
- 2 1i pół szklanki mleka odlać do rozrobienia budyniu, pozostałe mleko z dodatkiem cukru zagotować, wlać budyń z zimnym mlekiem, mieszać do zagotowania. Do gorącego budyniu dodać pokrojone w plasterki masło i mieszać aż się masło rozpuści.
- 3 Do kremu dodać kokos i wymieszać. Krem podzielić na 3 części.
- 4 Przekładanie;warstwa krakersów, krem, herbatniki, krem,krakersy, krem, posypać kokosem. Schłodzić w lodówce kilka godzin. Smacznego.
- 5 Moja uwaga: ja użyłam kwadratowej foremki o wym:25x25cm

Twoje notatki do przepisu: