

kremówka



Autor: **kaska333**
Przepisów: **43** Ocena: **430**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- składniki na ciasto:, ;)
- 2 szklanki maki, 1 margaryna
- 1 szklanka smietany, :)
- składniki na mase:, ;)
- 3 szklanki mleka, 3/4 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy, 4 jajka
- 4 czubate łyżki maki pszennej, 5 czubatych łyżek maki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 z maki, margaryny i smietany, zagniatamy ciasto jak na kruche, wkładamy do lodowki na minimum 2 godz, lub nawet na cała noc, dzielimy na 2 czesc, rozwalkujemy cienutko i kładziemy na blaszki i pieczemy w 190-200 st przez ok 20-25 min gotujemy 2 szklanki mleka z cukrami, pozostała szklanke mleka miksujemy z jajkami, maka pszenna i ziemniaczana, mieszamy i gotujemy jak budyn, otrzymujemy bardzo gesty budyn ktory wylewamy na jeden plat ciasta i przykrywamy drugim po wystygnięciu posypujemy cukrem pudrem, smacznego
- 2 mozna uzyc ciasta francuskiego, do tego bedziemy potrzebowac okolo 70 dag plатов ciasta, ja jak robie kremówke to zawsze do masy dodaje 1/2 kostke margaryny lub masła dobrze mieszam i wylewam na ciasto, wtedy boki kremu tak nie wysychaja

Twoje notatki do przepisu: