

Krucha kostka bakaliowo-karmelowa



Autor: **Wichurka51**
Przepisów: 3 Ocena: 49



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto kruche :
- 1/2 kg mąki
- 1 jajko
- 1/2 kostki margaryny (u mnie Kasia)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki śmietany 12 %
- Dodatkowo :
- bakalie około 1 szklanki
- wiórki kokosowe
- puszka masy krówkowej
- 3/4 kostki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników wyrabiamy ciasto kruche. Mocno schładzamy aby uzyskało twardą konsystencję. I teraz najważniejsze : mielimy przez maszynkę do mielenia mięsa (normalne sitko). Pieczemy uzyskane "robaczki".Można dowolnie łamać i tak się pokruszą w trakcie dalszej obróbki. Studzimy . Masło rozpuszczamy i łączymy z masą krówkową .Do miski wsypujemy upieczone "robaczki" dodajemy bakalie i masę maślano-krówkową . Dokładnie mieszamy . Przekładamy do dowolnej formy , posypujemy obficie wiórkami kokosowymi i pozostawiamy do schłodzenia (około 2 godz) . Kroimy i chrupiemy. Polecam spróbować.

Twoje notatki do przepisu: