

# Krucha kostka bakaliowo-karmelowa



Autor: **Wichurka51**  
Przepisów: 5 Ocena: 80



> 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: