

Pleśniak



Autor: **Asiula21332**
Przepisów: 8 Ocena: 145

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 3 szkl
- kostka margaryny kasia, 1 szt
- smalec, 3 łyżki
- 3 łyżki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- jajka, 5szt
- 3łyżki kakao
- cukier, 1szkl
- 1 łyżke kartoflanki
- dżem-obojetnie jaki, 1 słoiczek

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielamy od białek.Do żółtek dodajemy Mąke,margaryne,smalec,cukier,proszek do piecz,wszystko ugniatamy i rozdzielamy na dwie części.Do jednej z nich dodajemy kakao i ugniatamy.Ciasta wkładamy do osobnych woreczków i wkładamy na 15 min do zamrażalki.Białka ubijamy ze szczypta soli,dodajemy 1szkl cukru i kartoflanke.
- 2 Na spód układamy ciasto jasne(poprostu ugniatamy na blaszce tak aby dno było całe zakryte),na to wykładamy dżem potem kruszymy na to ciasto ciemne i ubita piane.Na górze pokruszyc reszcie ciasta.Można posypac cukrem pudrem.
- 3 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: