

# Rafaello

Autor: **Garfield**Przepisów: **10** Ocena: **754**

&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- żółtka, 3 szt
- Mąka pszenna, 3 łyżki
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 3 opakowania
- mleko, 3 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- wiórki kokosowe, 1,5 paczki - razem 150 g
- margaryna, 1 kostka
- krakersy, na 3 warstwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na puszystą pianę, dodać mąkę ziemniaczaną, pszenną, szklankę mleka i dokładnie wymieszać. 2 szklanki mleka zagotować z cukrem i 1 paczką wiórek kokosowych. Do gotującego dodać masę z żółtkami i mieszać na ogniu, aż zgęstnieje. Dodać margarynę i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Tortownicę wyłożyć krakersami a następnie zalać 1/3 kremu. Przełożyć ponownie krakersami itd. Wierzchnią warstwę kremu obficie posypać pozostałą częścią wiórek kokosowych. Pozostawić w lodówce na około 3-4 godzin

## Twoje notatki do przepisu: