

Raffaello

Autor: **anggela18**

Przepisów: 5 Ocena: 164



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mleko, 2,5 szklanki
- żółtka, 3
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki
- cukier, pełna szklanka
- cukier waniliowy, 1 sztuka
- masło lub margaryna, 30 dkg
- wiórki kokosowe, 30 dkg
- herbatniki, 8 paczek
- adwokat, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 W pół szklanki mleka roztrzepać żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną. Dwie szklanki mleka zagotować z cukrem dodać rozprowadzoną mąkę z żółtkami i ugotować z tego budyń. Masło utrzeć i dodawać po łyżce przestudzonego budyń. Na koniec dodać kokos i adwokata lub spirytusu do smaku. Na desce położyć papier do pieczenia lub śniadaniowy i ułożyć warstwę z dwóch paczek herbatników nałożyć krem i przełożyć tak cztery warstwy, na wierzch nałożyć krem i posypać kokosem przykryć folią aluminiową obciążyć drugą deską i wsadzić do lodówki na cztery godziny.

Twoje notatki do przepisu: