

Trójkąty owocowe

Autor: **edytek**Przepisów: **42** Ocena: **1066**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- margaryna, 20 dag
- cukier, 20 dag
- cukier waniliowy, 1 opak.
- jajka, 4 szt.
- mąka, 20dag
- kakao, 4dag
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- mleko, 0,5l
- budyń waniliowy, 1 opak.
- brzoskwinie, 0,5 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Budyń ugotować na mleku, przestudzić. Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać jajka, mąkę, kakao, i proszek do pieczenia. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą blachę. Na ciasto wyłożyć budyń, widelcem zrobić marmurkowy wzór. Ciasto obłożyć połówkami lub ćwiartkami brzoskwiń. Piec 30 min. w temp 175st.

Twoje notatki do przepisu: