

Zrób Napoleonke ...ale bez pieczenia :)

Przepis dodany przez użytkownika fiona789

Bez pieczenia ...wiecej czasu dla ciebie :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 5 szkl.
- budyń śmietankowy -
- żółtka - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- mąka pszenna - 1 szkl.
- masło/ margaryna - 20 dag
- cukier waniliowy -
- krakersy - 2 op.

Etapy przyrządzania:

1. 4 szklanki mleka zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i masłem lub margaryną. Pozostałe zimne mleko wymieszać z budyniem, mąką i żółtkami. Wlać do gotującego się mleka. Mieszając gotować, aż masa zgęstnieje.

Półowę krakersów ułożyć w prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm posmarowanej masłem, przykryć gorącym kremem i resztą krakersów.

Polać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem. Schłodzić w lodówce.

Smacznego.