

`` ` 3 bit ` ``

Przepis dodany przez użytkownika ewelcia1987

bardzo pyszne ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- herbatniki - 8 op.
- śnieżki - 2 op.
- śmietana 18% - 2 op.
- mleko - 400 ml
- mleko - 1 l
- cukier - 1,5 szkl.
- cukier wanilowy - 1 op.
- mąka pszenna - 3 łyżka(i)
- mąka ziemn. - 3 łyżka(i)
- margaryna - 1 kostka(i)
- mleko skondensowane słodzone - 1 puszka(i)
- posypka kolorowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko w puszcze gotować przez 2,5 godz. Zagotować 3 szkl. mleka z cukrami, a w jednej rozrobić mąki, wlać do gotującego mleka, ugotować budyń. Ostudzić, następnie utrzeć z margaryną. Śnieżki ubić z mlekiem i dodać do niej śmietanę!! wymieszać. Na dno blachy rozłożyć warstwę herbatników, na to wyłożyć budyń, kolejną warstwę herbatników, następnie mleko z puszki, herbatniki na to ubita śmietanę, posypać posypką lub startą czekoladą.