

Placek Królewski

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Mniam mniam

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 4 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- margaryna - 3/4 kostka(i)
- jaja - 2 szt.
- miód - 2 łyżeczka(i)
- soda - 1,5 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z tych składników zagnieść ciasto, podzielić na trzy części. Rozwałkować na blachy i piec około 15 minut.
- 2.** Masa do przełożenia:
Pół litra mleka zagotować z 4 łyżkami kaszy manny. 3/4 margaryny
ucieramy z 0,5 szklanki cukru. Do utartej masy dajemy zimny grysik i ucieramy na pulchną masę i smarujemy placki.

