

Napoleonki z krakersami

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 300 kCal

Potrzebne składniki:

- krakersy słodkie - 2 op.
- mleko - 0,9 l
- mąka pszenna - 1 szkl.
- budyń śmietankowy - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- żółtka - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- masło - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Do szklanki mleka dodać żółtka, mąkę, budyń, cukier waniliowy, zmiksować. Resztę mleka zagotować z masłem i cukrem, dodać mleczną mieszanę, ugotować. Krakersy wyłożyć gorącym budyniem, przykryć warstwą krakersów. Wystudzić.

