

Karpatka

Przepis dodany przez użytkownika Lucy



Pychota.... mniam

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- woda - 1 szkl.
- margaryna - pół kostka(i)
- jajka - 5 szt.
- mleko - pół l
- cukier - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka(i)
- mąka pszenna - 1 łyżka(i)
- masło - 1 kostka(i)
- żółtko - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

podstawowe przybory kuchenne + mikser

Etapy przyrządzania:

- 1.** Gotujemy w garnku jedną szklanek wody z połową kostki margaryny.
- 2.** Trzymając garnek na małym ogniu, energicznie wsypujemy do wrzątku szklanek mąki i rozcieramy grudki do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3.** Do przestudzonego ciasta wbijamy kolejno 5 jajek, cały czas mieszając ciasto mikserem.
- 4.** Na natłuszczonej blasze rozsmarowujemy połowę ciasta i pieczemy w nagrzanym piekarniku ok 15 - 20 minut. Podobnie postępujemy z drugą połową ciasta.
- 5.** Gotujemy budyń z 0,5 l mleka, szklanki cukru, cukru waniliowego, 3 łyżek mąki ziemniaczanej i 1 łyżki mąki pszennej.
- 6.** Przestudzony budyń miksujemy z kostką masła i żółtkiem. Gotową masę wykładamy na jedno z upieczonych ciast, przykrywamy drugim i posypujemy cukrem pudrem.