

MILKY WAY

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszne ciasto a la batonik Milky way... smacznego!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajko - 6 szt.
- cukier - 1 i 3/4 szkl.
- mąka pszenna - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- kakao - 3 łyżka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 2 op.
- margaryna - 25 dag
- mleko w proszku ("pełne") - 2 szkl.
- czekolada mleczna - 15 dag
- mleko - 6 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białka ubić, dodać 1 szklanekę cukru i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao. Swobodnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić i podzielić na dwie części.
- 2.** Mleko zagotować z 3/4 szklanki cukru oraz cukrem waniliowym. Ostudzić. Miękką margarynę utrzeć na puszystą masę, dalej ucierając dodawać powoli ostudzone mleko z cukrami i mleko w proszku.
- 3.** Na jedną część biszkoptu wyłożyć masę mleczną, i przykryć drugą częścią biszkoptu
- 4.** Czekoladę rozpuścić z mlekiem na małym ogniu i połączyć wierzchnią warstwę ciasta. Ostudzić a następnie odstawić do lodówki.