

`` ` 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.śnieżke ubić z mlekiem i dodać do niej śmietanę!!wymieszać.Na dno blachy rozłożyć warstwę herbatników,na to wyłożyć budyń,kolejną warstwę herbatnikow,następnie mleko z puszki,herbatniki na to ubita smietanę,posypać posypka lub startą czekoladą.