

Krakers

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 4 Października 2014r. o 19:44

Tagi: [Krakers](#), [krówka](#), [śmietana](#), [jajka](#), [mąka](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
krakersy	2	opakowanie	dodatki
mleko krówka	1	puszka	dodatki
śmietana 36%	500	ml	nabiał
mleko	1	l	nabiał
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
żelatyna	3	łyżeczka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
mąka pszenna	3/4	szklanka	dodatki
masło	1	kostka	nabiał
mąka ziemniaczana	1	łyżka	dodatki
migdały w płatkach	100	g	dodatki

Opis

Odlewamy 1,5 szklanki mleka.

Łączymy z mąką pszenną, ziemniaczaną, jajkiem i roztrzepujemy.

Pozostałe mleko gotujemy z cukrem.

Jak się zagotuje dolewamy mleko z mąką i jajkiem.

Mieszamy żeby się nie przypaliło.

Po ostudzeniu ucieramy z 1 kostką masła.

Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki gorącej wody i dodajemy do śmietany. Studzimy.

Układamy warstwami : Krakersy, masę budyniową, krakersy, mleko krówka, krakersy, ubitą śmietaną z żelatyną.

Na koniec sypujemy płatkami migdałowymi.

Zostawiamy w lodówce na 24 godziny.

Dla ilu osób: 8

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii:

