

Rafaello na krakersach

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Renafa, dnia 12 Stycznia 2011r. o 18:49

Tagi: krakersy wiórki kokosowe

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
krakersy	2	opakowanie	dodatki
mleko	0,5	l	nabiał
budyń śmietankowy	3	łyżka	dodatki
mąka pszenna	2	łyżka	dodatki
cukier	1	szklanka	dodatki
żółtko	2	szt.	nabiał
masło roślinne	1	kostka	nabiał
wiórki kokosowe	1	opakowanie	dodatki

Opis

Do połowy szklanki mleka dodać budyń, mąkę i żółtko, wymieszać. Resztę mleka zagotować z cukrem. Do gotującego mleka wlać rozrobiony budyń. Ostudzić. Zmiksować masło z 3/4 opakowania wiórków kokosowych. Dodać do ostudzonej masy budyniowej. W blaszce układać warstwę krakersów i masy. Na końcu posmarować ostatnią warstwę krakersów cienko masą i posypać resztą wiórków kokosowych.



Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: