

Napoleon

Przepis dodany przez użytkownika avril

zabójczo łatwy do wykonania

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki -
- pół szklanki kwaśnej śmietany 12% -
- kostka margaryny -
- krem: -
- litr mleka -
- szklanka mąki pszennej -
- szklanka cukru -
- 2 żółtka -
- cukier waniliowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Margarynę i mąkę posiekać nożem, wlać śmietanę i szybko zagnieść.
- 2.** Ciasto składać i wałkować w jedną stronę, przesypując je delikatnie mąką.
- 3.** Włożyć ciasto do lodówki i dobrze schłodzić, następnie podzielić na pół i upiec dwa placki.
- 4.** Połowę mleka zagotować z cukrem, w pozostałym mleku rozmieszać żółtka, wsypać mąkę i cukier waniliowy (najlepiej wymieszać to mikserem). Wlać do gotującego się mleka i zagotować, cały czas mieszając.
- 5.** Ciepłym kremem przełożyć placki, lekko przycisnąć, a po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.