

Napoleonki

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

szybko się robi, smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 szklanek mleka -
- torebka budyniu smietankowego -
- 4 żółtka -
- szklanka cukru -
- szklanka mąki -
- kostka masła lub margaryny -
- aromat waniliowy -
- 2 opakowania krakersów lub herbatników -

Etapy przyrządzania:

1. Cztery szklanki mleka zagotować z cukrem waniliowym i masłem. Resztę mleka dokładnie zmiksować z budyniem, mąką i żółtkami, wlać do gotującego się mleka. Mieszając, gotować, aż zgęstnieje. połowę krakersów ułożyć na blasze posmarowanej masłem, przykryć gorącym kremem i resztą krakersów. odstawić, by napoleonki wystygły.

