

Bawole Oczy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Super smak

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1/2 kg
- żółtka - 4 szt.
- kakao - 2 łyżka(i)
- cukier puder - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- powidło -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę i proszek przesiać, dodać margarynę, posiekać nożem, przesiać cukier puder, dodać żółtka, zarobić ciasto i podzielić na dwie części. Jedną część ciasta włożyć na blachę, posmarować powidłem. Do drugiej dać kakao i zrobić kulki wielkości orzecha włoskiego. Ułożyć je na cieście z powidłem i upiec.
- 2.** Masa:
1/2 l mleka, 6 łyżek grysiku, 1/2 kostki margaryny, 5 łyżek cukru, cukier waniliowy, cytryny.
Mleko zagotować z grysiem (około 10 minut), ostudzić. Mało utrzeć z cukrem pudrem dodając po jednej łyżce grysiku i cukier waniliowy. Doprawić cytryną. Na placek położyć masę. Upiec biszkopt z 5 jajek, położyć masę, poleć polewą.