

Link do produktu: <https://kawyiberbaty.com.pl/karpatka-skladniki-do-karpatki-129-p-524.html>

Karpatka - Składniki do Karpatki (129)

Cena brutto	6,00 zł
Cena netto	4,88 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	129
Producent	Agro-Wodzisław

Opis produktu

Składniki do karpatki to produkt z serii „Ciasto w mig” marki Wodzisław. W jednym pudełku znajdziemy dwie torebki: jedną z gotową mieszanką do przygotowania ciasta, drugą – do stworzenia pysznego kremu. Trudno będzie teraz znaleźć wymówkę, jeżeli przyjdzie nam ochota na coś pysznego, kiedy w lodówce pustki. Bo właściwie wszystkie składniki mamy w pudełku. Potrzebne będą dodatkowo tylko masło albo margaryna, 3 szklanki mleka i 4 jajka, czyli składniki, których nie brakuje zwykle nawet w kuchni singla płci męskiej. Pyszne ciasto powstaje dosłownie w mig.

Jak je zrobić? Zagotowujemy wodę z masłem albo margaryną i wsypujemy mieszankę do przygotowania ciasta. Cały czas gotujemy, mieszając, aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję. Studzimy masę. Do wystudzonej wbijamy kolejno 4 jajka i miksujemy robotem. Dzielimy ciasto na dwie części i rozsmarowujemy każdą z nich łyżką na wysmarowanej tłuszczem formie.

Pieczemy każdą część ciasta w 200 stopniach przez 35 minut. Krem przygotowujemy podobnie jak budyń: w odlanym mleku mieszamy zawartość drugiej torebki z pudełka, a resztę mleka zagotowujemy. Wlewamy rozproszony krem w mleku i zagotowujemy. Studzimy, a potem dodajemy go stopniowo do miękkiego masła albo margaryny i miksujemy, żeby uzyskać gładką masę. Pozostaje już tylko rozsmarować krem na jednej części upieczonego ciasta i przykryć drugą. I zadbać o swoją porcję, bo z pewnością będzie znikać błyskawicznie.

Wartość odżywcza po przyrządzeniu według przepisu (przeciętnie): 100 g – 1325 kJ/318 kcal, porcja (56 g) – 742 kJ/178 kcal

Opakowanie: 340 g zawiera:

- 140 g mieszanki do przygotowania ciasta,
- 200 g mieszanki do kremu o smaku waniliowo-śmietankowym