

עוגת אטריות מתוקות וקרם
וניל

רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה
- כוסות חלב
- חבילות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם אטריות ביצים דקות 200 גרם
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 חבילה חמאה
- 1/4 4/1 חבילה מרגרינה

הכנה

1. ממיסים את המרגרינה והחמאה בסיר, מוסיפים את הסוכר ומערבבים עד שנוצרת בלילה. מכניסים את האטריות ומערבבים כך שכל האטריות יספגו את הקרמל שנוצר.
2. מכינים פודינג וניל לפי הוראות ההכנה ע"ג האריזה.
3. לוקחים תבנית ומניחים שכבה עבה של אטריות, מעליה יוצקים את הפודינג ולסיום מקשטים בשכבה דקה של אטריות.
4. מעבירים למקרר, עדיף ליום-יומיים לפני ההגשה.

30 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕