**NAPOLEONKA receptura**

Składniki na ciasto:

* 2 szklanki mąki pszennej
* 250 g masła
* 1 szklanka kwaśnej śmietany 18%

Składniki na masę:

* 3 szklanki mleka
* 3/4 szklanki cukru
* 1 cukier wanilinowy
* 4 duże jaja
* 4 łyżki mąki pszennej
* 5 łyżek mąki ziemniaczanej

Sposób wykonania:

Z mąki, masła i śmietany zagnieść ciasto, tak jak na kruche (ciasto można również wyrobić w malakserze). Włożyć do lodówki na minimum 2 godziny lub nawet na cała noc; podzielić na 2 części. Po tym czasie ciasto rozwałkować cieniutko, przełożyć na dwie blaszki o wymiarach 32 x 23 cm (wyłożone wcześniej papierem do pieczenia lub wysmarowane masłem) i piec w temperaturze 190 – 200ºC przez około 20 – 25 minut. Zagotować 2 szklanki mleka z cukrami. Pozostałą szklankę zmiksować z jajkami i mąką pszenną oraz ziemniaczaną. Tak zmiksowaną mieszankę wlać do wrzącego mleka, energicznie mieszając, gotować, by otrzymać bardzo gęsty kisiel mleczny. Gorący kisiel mleczny wylać na jeden płat ciasta i przykryć drugim. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

Napoleonka jest najsmaczniejsza dnia kolejnego (ciasto musi zmięknąć pod wpływem budyniu). Kroić ostrożnie nożem z piłką, jest bowiem niezwykle krucha.

