

Ciasto miodowe z orzechami



Autor: **EIMar**

Przepisów: **243** Ocena: **2805**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 3-4 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 200 g margaryny
- Masa orzechowa:
- 250 g orzechów włoskich
- 100g margaryny
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki miodu
- Masa budyniowa:
- 2 szklanki mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- 1 kostka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto wyrobić ze wszystkich podanych składników (mąkę dodawać małymi porcjami). Podzielić na dwie równe części.

Składniki masy orzechowej (oprócz orzechów) rozpuścić i dodać orzechy.

Jedną część ciasta rozwałkować i nałożyć na nią masę orzechową. Piec na pergaminie w piekarniku nagrzanym do 170* przez 15 minut. Drugą część ciasta piec samą w piekarniku nagrzanym do 170* przez 10-15 minut.

W czasie pieczenia drugiej części ciasta ze wszystkich składników (oprócz masła) ugotować budyń, cały czas energicznie mieszając. Nadal gotując na małym ogniu dodać masło i delikatnie mieszając połączyć z budyniem, chwilę ostudzić. Ciepły budyń wlać na upieczony (drugi) placek i przykryć plackiem nr1 (z orzechami). Ciasto odstawić do wystygnięcia i wstawić do lodówki

Twoje notatki do przepisu: