

Ciasto "Mleczna kanapka"



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **273** Ocena: **1635**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna Typ 500 250 g
- cukier 120 g
- olej 120 ml
- woda 100 ml
- kakao 30 g
- Cukier wanilinowy 30 g
- Proszek do pieczenia 8 g
- jajka 4 szt.
- Mleko w proszku 300 g
- masło 300 g
- mleko 100 ml
- cukier 100 g
- Czekolada mleczna 100 g

Sposób przygotowania:

1 Ciasto: Olej, cukier i wodę zagotować. Dodać kakao. Mieszać do momentu połączenia się składników. Studzimy. Jajka ubijamy z cukrem waniliowym. Do masy jajecznej powoli dodajemy wystudzoną mieszankę. Miksujemy. Do masy dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Całość miksujemy do połączenia się składników. Ciasto przelewamy do kwadratowej formy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 45-50 minut w 180 stopniach. Studzimy. Wystudzone ciasto kroimy na pół.

Krem waniliowy: Mleko zagotowujemy z 50 g cukru. Miękkie masło ucieramy z 50 g cukru. Do masy wlewamy wolnym strumieniem mleko. Miksujemy na wolnych obrotach. Do masy dodajemy mleko w proszku i aromat waniliowy. Miksujemy.

Na jednej połówce ciasta smarujemy masę waniliową. Przykrywamy drugą połową ciasta. Chłodzimy w lodówce przez dwie godziny.

Dekoracja: Czekoladę rozpuszczamy w kąpielii wodnej. Polewamy nią ciasto. Dowolnie dekorujemy.

2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: