

ciasto snickers



Autor: **kasia882**
Przepisów: **219** Ocena: **2386**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- Składniki na warstwę orzechową:
 - 300g posiekanych orzechów laskowych
 - 100g masła
 - 3 łyżki miodu
- Składniki na kruche placki:
 - 600g mąki pszennej
 - □ szklanki cukru
 - 2 jaja
 - 2 żółtka
 - 3 łyżeczki sody
 - 1 cukier waniliowy
 - 3 łyżki miodu
 - 200g masła
 - 2 łyżki mleka
- Składniki na krem budyniowy:
 - 1 budyń śmietankowy
 - 1 łyżka mąki pszennej
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - 3 łyżki cukru
 - 700 ml mleka
- Ponadto:
 - 1 puszka masy krówkowej

Sposób przygotowania:

- 1 Potrzebujemy blaszki o wymiarach 25x35cm.

Warstwa orzechowa: W garnku rozpuszczamy masło z miodem, na koniec dodajemy orzechy. Dokładnie mieszamy, wylewamy na blaszkę. Pieczemy 15minut w 170oC.

Krucze blaty: Mąkę łączymy z sodą i pozostałymi suchymi składnikami. Dodajemy pokrojone w kostkę masło. Zagniatamy ciasto i dzielimy na 3 równe części. Każdy kawałek wałkujemy na placki o wymiarach 25x35cm. Pieczemy przez ok 10 minut na złoty kolor w temperaturze 170oC. Blaty studzimy.

Krem budyniowy: □ litra mleka wraz z cukrem zagotować. W pozostałej części mleka wymieszać budyń z mąkami. Ugotować budyń.

Wykonanie: Jeden blat smarujemy masą krówkową, przykrywamy kolejnym plackiem, który

smarujemy połową masy budyniowej. Ponownie przykrywamy zapieczonym blatem, budyniem i przykrywamy warstwą orzechową.

Twoje notatki do przepisu: