

## ciasto snickers

Autor: **kasia882**Przepisów: **219** Ocena: **2385**

&gt; 6 os.



&gt; 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
  - 1 szklanka 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: 1 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: