

Ciasto z orzechami



Autor: **basia1270**
Przepisów: 2 Ocena: 8

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto;
- 0,5 mąki, kg
- 0,5 margaryna, kostki
- 0,5 cukier puder, szkl.
- 2 miodu, łyżeczki
- 1 sody, łyżeczka
- Polewa orzechowa;
- 0,30 orzechów włoskich, dkg.
- 0,5 margaryna, kostki
- 2 miodu, łyżki
- 0,5 cukru, szkl.
- KREM;
- 0,5 mleka, litra
- 2 mąki pszennej, łyżki
- 2 budyń śmietankowy, łyżki
- 1 masła, kostka
- 2 cukier puder, łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: żagnieć ciasto z wszystkich składników. Podzielić na dwie części. Na jeden placek nałożyć polewę orzechową. Piec po 15 min. w tem. 180 stponi.
- 2 Przepis na polewę: Margaryne rozpuścić na patelni na małym ogniu, Dodać miód i cukier-wymieszać. Dodać orzechy i prażyć 3 minuty.
- 3 Przepis na krem: Z mleka, mąki i budyń śmietankowego ugotować budyń. Masło utrzeć z cukrem pudrem i dodawać po trochu wystudzony budyń. Utrzeć aż będzie puszyste.
- 4 Ciasto bez polewy-Krem-Ciasto z polewą.

Twoje notatki do przepisu: