

Ciasto z orzechami

Autor: **DIRT**Przepisów: **22** Ocena: **1783**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- to co w przepisie

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki: CIASTO 1/2 kg mąki (3 szklanki) 1/2 kostki margaryny 1/2 szklanki cukru pudru 2 jajka 2 łyżeczki miodu 1 łyżeczka sody POLEWA ORZECHOWA 30 dag orzechów włoskich 1/2 kostki margaryny 2 łyżki miodu 1/2 szklanki cukru KREM 1/2 litra mleka 2 łyżki mąki pszennej 2 łyżki budyniu śmietankowego 1 kostka masła 2/3 szklanki cukru pudru Przepis na ciasto: Zagnieść ciasto z wszystkich składników. Podzielić na 2 części. Na jeden placek nałożyć polewę orzechową. Piec po 15 minut w temperaturze 180 stopni C. Przepis na polewę orzechową: Margarynę rozpuścić na patelni na małym ogniu, dodać miód i cukier - wymieszać. Dodać orzechy i prażyć przez 3 minuty. Przepis na krem: Z mleka, mąki i budyniu śmietankowego ugotować "budyń". Masło utrzeć z cukrem pudrem i dodawać po trochu wystudzony "budyń". Utrzeć, aż będzie puszyste. Przekładanie ciasta: Ciasto bez polewy - krem - ciasto z polewą orzechową.

Twoje notatki do przepisu: