

Krucze ciasto z zapiekanym słonecznikiem



Autor: **irma82**
Przepisów: **33** Ocena: **447**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



irma82 | Smaker.pl

Składniki:

- CIASTO:
- mąka, 70dag (lub więcej-zależy ile ciasto zabierze)
- żółtko, 2 szt.
- cukier puder, 3/4 szklanki
- margaryna miękka, 3/4 kostki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kwaśna śmietana, 4 łyżki
- Warstwa słonecznikowa:
- słonecznik łuskany, 30 dag (biedronkowy)
- margaryna, 1/2 kostki
- cukier, 1/2 szklanki
- Miód, 2 łyżki
- Nadzienie nr 1:
- mleko, 1/2 litra
- Kartoflanka, 2 łyżki
- mąka tortowa, 1 łyżka
- cukier kryształ, 1/2 szklanki
- olejek migdałowy, 1 szt.
- Miękkie masło, 1/2 kostki
- Nadzienie nr 2:
- u mnie marmolada (może być dowolny ulubiony dżem lub powidła)

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść ciasto dodając ewentualnie więcej mąki lub śmietany-zależy czego wymaga ciasto. Schłodzić w lodówce jakieś 30 minut. Trzy równe blachy wyłożyć papierem i wykleić ciastem.
- 2 Na patelni rozpuścić margarynę, cukier i miód. Dodać słonecznik. Chwilę podsmażyć i wyłożyć równomiernie na jeden placek. Następnie upiec placki w temp 180 st.C każdy na złoty kolor. Przy czym ten ze słonecznikiem trzeba piec ciut dłużej-aż brzegi słonecznika zrobią się lekko brązowe.
- 3 Przygotować masę nr 1. Z mleka, mąki i cukru ugotować budyń. Zdjąć z ognia i odczekać 5

minut. Po tym czasie wmieszać olejek migdałowy i kostki miękkiego masła. Gorącą masę wyłożyć na jeden placek, przykryć od razu drugim. Następnie wyłożyć marmoladę i przykryć plackiem z zapieczonym słonecznikiem. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: