

Miodowa stefanka z kakaową masą grysikową-pyszne i łatwe ciasto



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **181** Ocena: **5641**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- *Przepis na blaszkę ok 25x25cm
- 3 MIODOWE SPODY -3 szklanki mąki pszennej tortowej -3 całe jajka
- -0,5 szklanki cukru (szkl 250ml) -4 łyżki miodu
- -1,5 łyżeczki sody-płaskie -130 g masła
- MASA GRYSIKOWA -1 litr mleka -3/4 szkl cukru
- -9 łyżek kaszy manny -2,5 łyżki kakao -250g masła lub margaryny
- DODATKOWO -5 łyżek mleka -50g masła
- -100g dowolnej czekolady -kilka orzechów włoskich do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto dajemy do miski i zagniatamy. Musi nam powstać piękne, gładkie ciasto. Jeśli się klei posypujemy troszkę mąką.

Powstałe ciasto dzielimy na trzy równe części i wstawiamy na około 20 minut do lodówki. Następnie podsypujemy blat mąką, wałkujemy część ciasta i wykładamy nim blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy na złoty kolor w temp 180 stopni-około 15 minut. Spody studzimy.



2 MASA GRYSIKOWA

Do garnka wlewamy 750ml mleka, dodajemy cukier, kakao oraz masło lub margarynę. Stawiamy na gazie i podgrzewamy. Mieszamy do rozpuszczenia się masła.

Do 250ml mleka dodajemy kaszę manną, mieszamy i wlewamy na gotujące się mleko-mieszamy do lekkiego zgęstnienia. Ściągamy z ognia, odkładamy na około 10 minut i gorącą masą przekładamy miodowe spody. Polecam by ostatni spód ułożyć "do góry nogami" tak by wierzch ciasta był równiutki.

Przykrywamy ściereczką i odkładamy do wystudzenia.



- 3 Do miski dajemy czekoladę, mleko oraz masło i rozpuszczamy w mikrofalce (u mnie 1 minuta) lub nad kąpielą wodną. Polewą polewamy ciasto, wyrównujemy, i posypujemy drobno posiekanymi orzechami lub wiórkami kokosowymi.



- ④ Wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc.
I gotowe :) Ciasto przepięknie się kroi, jest bardzo pyszne, pięknie wygląda, jest mięciutkie, nie za słodkie-bardzo polecam :)



Twoje notatki do przepisu: