

# Snickers



Autor: **Malgoisaa\_**  
Przepisów: **28** Ocena: **582**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- mąka, 0,5 kg
- Jaja, 2 szt
- żółtko, 1 szt
- cukier, 20 dag
- margaryna, 20dag
- Miód, 2 łyżki
- soda, 1 łyżeczka
- mleko, 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto Bazowe: Składniki zagnieść i podzielić na 2 części. jedną upiec. Drugą wyłożyć na papier do pieczenia i połączyć surowe ciasto polewą i upiec tak jak pierwsze. Polewa: 30dag orzechów włoskich, 10dag cukru, 11dag margaryny, 2 łyżki miodu. Składniki smażyć na patelni by powstał jasny karmel, Wyłożyć na surowe ciasto i upiec.
- 2 Krem: 0,5 kostki masła, 0,5 kostki margaryny, [szklanka mleka + 4 łyżki mocnej kawy (wrzątek), 1 budyń waniliowy, 1 łyżka mąki pszennej, 10 dag cukru] <-ugotować z tego BUDYŃ!
- 3 Ostudzony budyń dodajemy do zmiksowanego masła z margaryną. (Robimy masę budyniową, przekładamy nią ciasto).

## Twoje notatki do przepisu: