

Snikers:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **337** Ocena: **2731**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto:
 - 3 szklanki mąki
 - 1 łyżka ciemnego kakao
 - 3/4 szklanki cukru
 - 20 dag masła
 - 2 roztrzepane jajka
 - 2 łyżki miodu
 - 2 płaskie łyżeczki sody
 - 2 łyżki mleka
- Masa orzechowo-miodowa:
 - 30 dag mielonych orzechów włoskich
 - 1 kopiasta łyżka masła
 - 3 łyżki cukru (ja nie daję wcale bo miód jest wystarczająco słodki)
 - 3 łyżki miodu
- Krem :
 - 1/2 litra mleka
 - 2 łyżki cukru
 - 2 łyżki mąki tortowej
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - 2 wafelki Prince-Polo
 - 250 g miękkiego masła

Sposób przygotowania:

1

Cukier, miód i masło roztopić. Ostudzić.

Do miski przesiać mąkę z kakao. Sodą rozpuścić w dwóch łyżkach mleka. Dodać resztę składników i zarobić gładkie ciasto.

Podzielić na dwie równe części.

Pierwszą ułożyć na dnie formy wyłożonej papierem (25/35 cm i piec 10 minut w tem. 180 stopni.

W drugiej, takiej samej formie upiec drugie ciasto ale z masą orzechowo-miodową.

Na patelni rozgrzać masło, dodać miód i wsypać orzechy. Smażyć 8 minut. Gorącą masę wylać na drugie surowe ciasto i piec 10 minut (koniecznie na papierze) bo przy wyjmowaniu się łamie.

Z mleka odlać pół szklanki i rozrobić w nim obie mąki. Resztę mleka zagotować z cukrem, wlać

roz mieszane mąki i ugotować budyń. Przykryć folia i odstawić do wystudzenia. Utrzeć miękkie masło i dodawać po łyżce zimnego budyń. Na końcu wkruszyć wafelki. Przełożyć ciasta.

Twoje notatki do przepisu: