

Ciasto Snickers bez pieczenia



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **249** Ocena: **12273**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Herbatniki jasne 185 g
- Herbatniki kakowe 185 g
- Mleko szklanka
- Masło 200 g
- Cukier 3/4 szklanki
- Mleko w proszku 350 g
- masa krówkowa kajmak puszka
- Orzeszki ziemne solone puszka
- Czekolada mleczna 50 g
- Olej rzepakowy łyżka

Sposób przygotowania:

1

Do rondelka wsypujemy cukier, szklanę mleka oraz kostkę masła i wszystko razem podgrzewamy do momentu rozpuszczenia się masła. Zdejmujemy z gazu i odstawiamy do przestudzenia.

W tym czasie na suchej patelni podprażamy orzeszki.

W kąpeli wodnej rozpuszczamy mleczną czekoladę. Gdy czekolada się rozpuści dodajemy do niej łyżkę oleju. Całość wymieszać i odstawić.

Przestudzone masło z mlekiem przelewamy do miski a następnie dodajemy patiami mleko w proszku cały czas miksując.

Na blaszkę 25x35 cm wyłożoną papierem do pieczenia układam pierwszą warstwę herbatników kakaowych następnie wylewam na nie połowę masy mlecznej. Przykrywam jasnymi herbatnikami.

Następnie wykładam połowę masy kajmakowej i równomiernie ją rozsmarowuje. Przykrywam kolejną warstwą jasnych herbatników a na nie wylewam pozostałą część masy mlecznej.

Przykrywam ciemnymi herbatnikami. Na samą górę rozsmarowuje pozostałą część masy kajmakowej, posypuje orzeszkami oraz polewam rozpuszczoną wcześniej czekoladą mleczną. Ciasto odstawiamy do lodówki na minimum 4 h a najlepiej na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: