

# Ciasto z orzechami.



Autor: ktosik

Przepisów: 6 Ocena: 199



&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- CIASTO
- 1/2 kg mąki (3 szklanki)
- 1/2 kostki margaryny
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki miodu
- 1 łyżeczka sody
- POLEWA ORZECHOWA
- 30 dag orzechów włoskich, 1/2 kostki margaryny
- 2 łyżki miodu
- 1/2 szklanki cukru
- krem
- 1/2 litra mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki budyniu śmietankowego
- 1 kostka masła
- 2/3 szklanki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Przepis na ciasto: Zagnieść ciasto z wszystkich składników. Podzielić na 2 części. Na jeden placek nałożyć polewę orzechową. Piec po 15 minut w temperaturze 180 stopni C.
- 2 Przepis na polewę orzechową: Margarynę rozpuścić na patelni na małym ogniu, dodać miód i cukier - wymieszać. Dodać orzechy i prażyć przez 3 minuty.
- 3 Przepis na krem: Z mleka, mąki i budyniu śmietankowego ugotować "budyń". Masło utrzeć z cukrem pudrem i dodawać po trochu wystudzony "budyń". Utrzeć, aż będzie puszyste.
- 4 Przekładanie ciasta: Ciasto bez polewy - krem - ciasto z polewą orzechową.

## Twoje notatki do przepisu: