

Snikers



Autor: EWAM45

Przepisów: 147 Ocena: 2755



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 1/2 kg, mąki
- 1/2 margaryny
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki miodu
- 2 jajka
- 2 płaskie łyżeczki sody
- Masa:
- 1 jajko
- 3 łyżki maki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- 3/4 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 margaryna
- Karmel orzechowy:
- 25 dag orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki margaryny
- masa karmelowa

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na trzy równe części. Na jedną połowę wylać karmel orzechowy podgrzany na gorąco. Każde ciasto piec 15 min w temperaturze 180 stopni.

Z podanych składników, oprócz masy karmelowej, ugotować budyń ciepły zmiksować z margaryną. Ciepłym przekładać placki. Na pierwszy masa karmelowa, na drugi masa budyniowa. Na wierzch placek z karmelem orzechowym. Najlepiej smakuje jak postoi przynajmniej jeden dzień.



Twoje notatki do przepisu: