

CIASTO Z ORZECHAMI

Składniki na ciasto:

0,5 szklanki mąki

2 jajka

200g margaryny

2 łyżki mleka

2 łyżki miodu

0,5 szklanki cukru

1,5 łyżeczki sody

Składniki na masę orzechową:

100g masła

2 łyżki miodu

0,5 szklanki cukru

250g orzechów włoskich

Składniki na krem:

1,5 szklanki mleka

1,5 łyżki margaryny

3 cukry waniliowe

3 łyżki cukru

3 łyżki maki ziemniaczanej

3 łyżki mąki pszennej

Sposób wykonania:

Z podanych składników na ciasto – zagnieść ciasto.

Masa orzechowa: masło rozpuścić i dodać orzechy i cukier. Podgrzewać aby cukier się rozpuścił.

Krem: z podanych składników ugotować budyń, pod koniec dodać margarynę.

Ciasto dzielimy na dwie części, jedną pieczemy oddzielnie, drugą część z masą orzechową na wierzchu pieczemy razem.

Na upieczony blat ciasta bez orzechów kładziemy gorący krem budyniowy i przykrywamy upieczonym blatem ciasta z orzechami