

## Ciasto orzechowe



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**Ciasto orzechowe:**

**Krem:**

**polewa orzechowa**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1

ciasto:  
mąka 3 szklanki  
jaja 2 sztuki  
cukier 1/2 szklanka  
margaryna 1/2 kostka  
miód 2 łyżki  
proszek do pieczenia 1 łyżeczka  
soda oczyszczona 1 łyżeczka

wierzch:  
orzechy włoskie 30 dag  
cukier 5 łyżek  
miód 2 łyżki  
margaryna 1/2 kostka

krem:  
budyń waniliowy 2 opakowania  
mleko 3 szklanki  
mąka 1 łyżka  
margaryna 1 kostka  
cukier 4 łyżki  
cukier waniliowy 1 opakowanie  
kwa rozpuszczalna 1 łyżka

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki na około 30 minut.

KROK 2 Dzielimy na dwie części, rozwałkowujemy i wykładamy nim blaszkę. Robimy dziurki widelcem i pieczemy około 20 minut w 180 stopniach (1 część ciasta).

KROK 3 Orzechy siekamy. Margarynę, miód i cukier rozpuszczamy w rondlu, dodajemy orzechy i chwilę gotujemy.

Drugą część ciasta rozwałkowujemy, wykładamy na blaszkę, na nie wykładamy orzechy i pieczemy.

KROK 4 Krem: gotujemy budyń: połowę mleka zagotowujemy a w drugiej mąkę, i budyń wraz z cukrem wlać na gotujące mleko i mieszając ugotować budyń. Studzimy, dodajemy kawę, margarynę - całość ucieramy.

KROK 5 Przekładamy: na pierwszy upieczony placek wykładamy krem a na niego placek ze skorupką orzechową, lekko ugniatamy