

Snickers



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	0,5 kg.
cukier	20 dag.
jaja	2 szt.
masło	200 gram
miód płynny	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
mleko	2 łyżeczki

Masa kremowa

mleko 3,2%	1 l.
cukier waniliowy	1 opakowanie
kasza manna	1 szkl.
cukier puder	3/4 szkl.
masło	250 gram
żółtko jajek	3 szt.

Masa orzechowa

masło	150 gram
cukier	100 gram
miód płynny	2 łyżki
orzechy włoskie	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto:
Sodę rozpuścić w mleku i wraz z pozostałymi składnikami umieścić w malakserze i zmiksować. Następnie wyciągnąć i zarobić ciasto. Podzielić na 2 części.
- KROK 2 Jedną część rozwałkować i umieścić na blaszce 25x30 cm. wyłożonej pergaminem. Podziurkować widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15 min. Gdy się zarumieni wyciągnąć i odstawić do ostygnięcia. Drugą część ciasta odstawić.
- KROK 3 Kaszę mannę ugotować na mleku. Odstawić do ostygnięcia. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodając stopniowo żółtka. Następnie ciągle ucierając dodawać po łyżce kaszy. Miksować do powstania gładkiej masy.
- KROK 4 Masa orzechowa:
Masło rozpuścić z cukrem i miodem. Dodać orzechy i smażyć na małym ogniu ok. 10 min.
Drugą część ciasta rozwałkujemy. Wykładamy na blachę. Dziurkujemy widelcem i wylewamy masę orzechową. Wstawiamy do piekarnika na 180 stopni na ok. 15 min. Na ostygnięty pierwszy placek wykładamy masę. Następnie przykrywamy plackiem z orzechami.