

Ciasto orzechowo-miodowe



EDYTA31



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	300 gram
pomarańcze	2 sztuki
jaja	2 sztuki
mąka	200 gram
masło	220 gram
cukier puder	120 gram
orzechy mielone	220 gram
sól	do smaku
orzechy laskowe	250 gram
orzechy włoskie	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło włożyć do miski. Dodać żółtka, cukier, mielone orzechy i mąkę. Doprawić do smaku solą. Z tak przygotowanych składników zagnieść ciasto, a gdy będzie tworzyło jednolitą bryłę - wstawić do lodówki na 15 minut. Przygotować wrzątek, następnie sparzyć pomarańcze i wycisnąć z nich sok. Wyciśnięty sok wlać do metalowego kubka, dodać połowę miodu i 2 łyżki wody. Doprowadzić do wrzenia. Ściągnąć z ognia i odstawić. Gotowe ciasto wyciągnąć z lodówki. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia i wylepić go przygotowanym ciastem (tak aby nie było dziur i prześwitów). Gdy ciasto zostanie już wylepione należy jego wierzch dokładnie wysmarować wcześniej przygotowaną mieszaniną soku pomarańczowego z miodem (najlepiej jeszcze ciepłego). Na wysmarowanym cieście porozkładać orzeszki lekko wgniatając je w ciasto (tak aby się trzymały). Orzechy mogą być rozłożone w dowolny sposób - losowo, kilkoma pasami orzechów lub połowa blachy w orzechach laskowych, natomiast druga połowa w orzechach włoskich - wedle uznania. Orzechy powinny tworzyć zwarty szereg. Po obłożeniu ciasta orzechami należy pokropić je pozostałościami pomarańczowo-miodowej mieszaniny. Tak przygotowane ciasto wstawić do rozgrzanego do 210 stopni piekarnika i piec przez około 17 minut. Ciasto można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Dla ułatwienia po przygotowaniu można pokroić je na małe kwadraty.

Smacznego ;)

