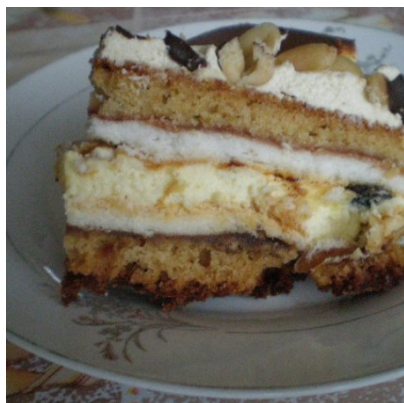


Orzechowiec



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
masło	20 dag
jajko	2 sztuki
miód	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	2 łyżki
orzechy	25 dag
cukier	10 dag
masło	10 dag
orzeszki ziemne	10 dag

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej, cukru, masła, jajek, miodu, proszku do pieczenia i mleka należy zagnieść jednolite ciasto. Następnie podzielić je na dwie równe części i piec na dwóch blachach w temperaturze 180 stopni na złoty kolor.

Żółtka jaj należy oddzielić od białek, następnie utrzeć je z cukrem, dodawać na zmianę proszek do pieczenia i po łyżce mąki ziemniaczanej i pszennej i po łyżce ubitych białek. Ciasto należy piec przez około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Orzechy należy drobno posiekać lub zmixować. Następnie podgrzać w rondelku z miodem, cukrem. Po wystudzeniu należy je zmixować z masłem roślinnym. Na blat ciasta wylać 1/3 masy, przykryć biskoptem, wyłożyć kolejną 1/3 część masy, przykryć drugim blatem, wyłożyć resztę masy i posypać orzechami.

