Orzechowiec

AGNIESZKA-87-25

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa	
masło	1 szt
budyń śmietankowy	2 szt
cukier	2 łyżki
mleko	2 szkl
polewa orzechowa	
masło	0,5 kostki
miód	3 łyżki
cukier	2 łyżki
orzechy włoskie	1 grubo siekane
Ciasto:	
mąka	3 szklanki
jajko	2 sztuki
cukier	3/4 szklanki
masło	10 dag
śmietana	3 łyżki
miód	3 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na pół i wyłożyć na 2 blachy. Foremka 25/36.
Polewa orzechowa:
Wszystkie składniki polewy smażymy na patelni przez 15 minut. Gotową polewą rozprowadzamy na jednej części ciasta.
Ciasto pieczemy w 180 stopniach przez 15- 30 minut.
Masa:
Z budyni, mleka i cukru gotujemy budyń. Zimny ucieramy z masłem. Ciasto przekładamy budyniem. U góry dajemy ciasto z orzechami. Placek dobry jest na drugi dzień.