

„Snickers” - ciasto



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto miodowe snikers:

Ciasto:

mąka	30 dag
cukier puder	15 dag
miód	1 łyżka
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
jajko	1 sztuka
margaryna	12 dag

WKŁADKA ORZECHOWA:

białko	5 sztuk
orzechy mielone	15 dag
orzechy siekane	5 dag
cukier	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masa	
masło	1,5 kostki
mleko	0,5 litra
żółtko jajek	2-3 sztuk
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
mąka ziemniaczana	2 łyżki

mąka tortowa	1 łyżka
cukier	2 łyżki
DODATKOWO:	
mleko toffi	0,5-3/4 puszki
polewa czekoladowa	
śmietana 18%	1 (do ciasta) łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blachę o wymiarach ok. 25x35 cm.

CIASTO MIODOWE:

Mąkę przesypać na stolnicę. Dodać cukier, proszek, sodę i wymieszać. Dodaj, jajko, miód, margarynę i śmietanę. Zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Bułką tartą wysypać blaszki. Każdą rozwałkować i upiec oddzielnie dwa placki miodowe (temp 180°C, około 15 minut). Ostudzić.

WKŁADKA ORZECHOWA:

Ubijamy białka, dodajemy cukier, następnie żółtka. Oddzielnie mieszamy sypkie składniki i dodajemy do ubitej masy delikatnie mieszając. Pieczemy w 180°C przez około 25 minut. Studzimy.

MASA:

Część mleka zagotować. Do reszty dodajemy mąkę, żółtka, cukier i gotujemy budyń. Studzimy.

Masło ucieramy. Łączymy go z zimnym budyń

SKŁADANIE CIASTA:

Ciasto miodowe - połowa masy - wkładka orzechowa - toffi - druga połowa masy- ciasto miodowe - polewa.

Mimo różnych wersji ciasta miodowego snikers ta smakuje mi najbardziej.