

Ciasto z kremem orzechowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	17 dag
jajko	5 sztuk
cukier waniliowy	1 łyżeczka
masło roślinne	1 kostka
śmietana	5 łyżek
mleko	1/2 szklanki
mąka	1/2 kg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
nutella	25 dag
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć na puszystą masę z cukrem. Jajka utrzeć z cukrem waniliowym, przelać do masy maślanej. Ucierając dodawać śmietanę i mleko. Na koniec dodać mąkę i proszek do pieczenia. 1/2 masy wymieszać z nutellą, drugą pozostawić bez mieszania z żadnymi dodatkowymi składnikami. Blaszke wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Jasne ciasto przełożyć do blaszki, na jasnym ułożyć ciasto z nutellą. Ciasto wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec przez 1 godzinę. Ciasto po wystudzeniu połączyć rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową.