

Orzechowiec Jadzi



MEHIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
margaryna	3 kostki
cukier wanilowy	1 szt.
miód	4 łyżki
orzechy włoskie	25 dkg
cukier	1 szklanka
mleko	3 szklanki
kasza manna	6 łyżek
cukier puder	1 szklanka
jajko	1 szt.
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

3 szklanki mąki tortowej
1 i 1/4 kostki margaryny
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżki miodu
1 cukier waniliowy
1 jajko całe

Ciasto zagnieść i podzielić na 2 równe części. Jedną część upiec samą, a drugą surową położyć na blaszce.

Na to ciasto na blaszce położyć masę z orzechów włoskich, tj:

25 dkg orzechów włoskich (pokroić),
1/2 szklanki cukru
2 łyżki miodu
10 dkg margaryny.
Masę zagotować i gotować na małym ogniu przez około 5 minut.

Na masę kładziemy krem, tj:

3 szklanki mleka
1 kostka margaryny
1 szklanka cukru pudru
6 łyżek kaszy manny.

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem. Kaszę manną ugotować i jak ostygnie dodać do utartego masła.

Po upieczeniu dolnej warstwy z orzechami i masą, kładziemy na nią drugą warstwę upieczonego ciasta

Ja piekę wszystko na raz (mam 2 takie same blaszki) w piekarniku z termoobiegiem.
Ciasto niestety dość kaloryczne, ale naprawdę przepyszne