

Ciasto z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag masła -
- 2 szklanki mąki -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 2 łyżki cukru -
- 1 jajko -
- 3 żółtka -
- 20 dag masła -
- 2 łyżki mleka -
- 1 szklanka cukru -
- 3 łyżki miodu -
- 30 dag orzechów włoskich -

Etapy przyrządzania:

1. Składniki na ciasto połączyć, a następnie wyrobić ciasto i schłodzić w lodówce.

Masło, mleko, cukier i miód zagotować. Następnie dodać posiekane orzechy włoskie i wszystko razem zmieszać. Masę wystudzić.

Ciasto rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm i ponakłuwać widelcem, aby nie popękało podczas pieczenia. Na ciasto wyłożyć masę orzechową.

Formę z ciastem przykryć folią aluminiową, aby orzechy się nie przypaliły. Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 170 °C. Ciasto ma najlepsze walory smakowe po dwóch, trzech dniach.

Smacznego.