




przepisy.pl

Ciasto makowe z masą orzechową



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 80 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto kruche

- mąka - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- żółtko gotowane - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżki

do posmarowania

- dżem - 0.5 opakowań
- masa makowa - 1 opakowanie

masa orzechowa

- orzechy mielone - 10 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Składniki z ciasta kruchego zagnieść i podzielić na dwie części.
2. Jedną część upiec, drugą część dać na blachę, posmarować dżemem, wyłożyć masę makową i upiec.
3. Zrobić masę orzechową: orzechy, cukier, mleko i łyżkę Kasi zagotować i wystudzić.
4. Utrzeć resztę Kasi i połączyć z wystudzoną masą.
5. Przekładać: placek kruchy z makiem posmarować masą orzechową i przełożyć plackiem kruchym. Udekorować dowolnie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl