





Ciasto orzechowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 3 sztuki
- mleko - 5 łyżek
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 300 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Orzechy przebierz. Kilka odłóż do dekoracji, resztę posiekaj, lub rozdrobnij w blenderze.
2. Miękką Kasię utrzyj z cukrem. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Do utartej Kasi dodawaj partiami, na przemian jajka z mąką.
4. Na koniec dodaj posiekane orzechy i mleko. Całość wymieszaj.
5. Ciasto przełóż do prostokątnej formy o wymiarach 22x28cm. wysmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w 180st.C około 45 minut.
6. Do rondelka wlej śmietankę i włóż połamaną czekoladę. Podgrzewaj aż polewa będzie gładka i gęsta. Polewą polej przestudzone ciasto.

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