





przepisy.pl

CIASTO ORZECHOWO-BUDYNIOWE



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- miód - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- orzechy włoskie - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- cukier - 5 łyżek
- miód - 2 łyżki
- mleko - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- powidlą - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto posiekać i zagnieść. Powstałe ciasto podzielić na 2 części. Formę (najlepiej o wymiarach 25x40 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Z podzielonego ciasta jedną część wyłożyć do formy, wyrównać. Piec w temp. 180 stopni przez około 10 minut.
2. Warstwa orzechowa: Kasię z cukrem i miodem zagotować, gotować do momentu rozpuszczenia się cukru. Dodać posiekane orzechy, wymieszać, chwilę pogotować. Powstałą warstwę orzechową wyłożyć na drugą, rozwałkowaną wcześniej i przełożoną do formy część ciasta. Piec również 10 minut w temp. 180 stopni.
3. Masa budyniowa: budyń ugotować według przepisu na opakowaniu, dodając 3 szklanki mleka zamiast 4. Podczas gotowania wsypać cukier. Budyń ostudzić. Kasię utrzeć mikserem na pulchną masę, dodawać stopniowo, nadal ucierając, zimny budyń.
4. Gotowe ciasta przełożyć masą budyniową, ciasto z orzechami ułożyć na wierzchu.
5. Ponieważ masa budyniowa jest dość słodka, dla zrównoważenia słodkości posmarowałam jeszcze pierwszy placek powidłami z żółtych śliwek.

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