



przepisy.pl

Ciasto z masą słonecznikową



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- gotowy biszkopt - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 130 gramów
- łuskane ziarna słonecznika - 20 dekagramów
- cukier - 3 łyżki
- mleko - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- mleko skondensowane słodzone - 1 puszka
- spirytus - 1 łyżka

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180st °C 

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt przekroić na pół. Puskę z mlekiem gotować 2 do 2,5 godziny, wystudzić.
2. Pół kostki Kasi, ziarna słonecznika, mleko i cukier zagotować na wolnym ogniu aż do zgęstnienia, wyłożyć na folię aluminiową w blaszce i piec do lekkiego zbrązowienia, chłodny połamać.
3. 1,5 Kasi zmiksować, dodawać mleko skondensowane, na koniec pokruszone ziarna słonecznika i chwilę miksować. Masą słonecznikową przełożyć biszkopt, dowolnie udekorować. Smacznego, ciacho jest przepyszne.

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