



przepisy.pl

## Karmelowiec bardzo kruchy



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



### Sposób przygotowania:

1. Zarobić ciasto, podzielić na 2 części.
2. Wyłożyć na 2 brytfanki.
3. Do garnka z gotującą się już wodą wkładamy puszkę mleka skondensowanego i gotujemy.
4. Śmietanę ubić z cukrem pudrem (lub bez), cukier dodawać porcjami i pod koniec ubijania śmietany na sztywno, dodać po trochu śmietankę FIX.
5. Jeden placek posmarować ubitą śmietaną.
6. Na to ułożyć drugi placek i rozsmarować na nim ugotowany karmel (z mleka zagęszczanego) i posypać pokruszonymi orzechami włoskimi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 25 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- mąka - 50 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kremówka 30% - 0.5 litrów
- śmietanka fix - 2 opakowania
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 1 opakowanie