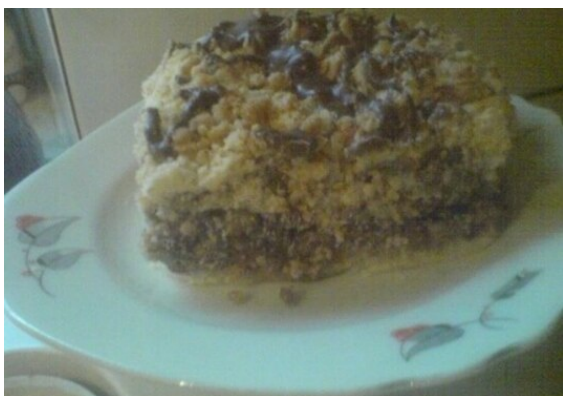




Kruchy orzechowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżeczki

masa orzechowa

- cukier - 1 szklanka
- orzechy włoskie - 15 dekagramów
- białko - 5 sztuk
- powidła - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników, oprócz kakao, zagnieść ciasto, podzielić na 3 części, do jednej dodać kakao i ponownie zagnieść.
2. Ciemne ciasto i 1 białe włożyć do zamrażarki.
3. Pianę z białek ubić, dodać cukier i jeszcze ubijać, dodać pokrojone orzechy i delikatnie wymieszać.
4. Jedną część ciasta rozwałkować na blaszce, posmarować powidłami, wyłożyć masę orzechową, zetrzeć na tarce ciemne ciasto, na nie zetrzeć białe.

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