





przepisy.pl

Kruchy z masą orzechową

 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 20 dekagramów
- woda - 0.125 szklanek
- cytryna - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- orzechy - 20 dekagramów
- rum - 20 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni.
2. Z mąki, proszku do pieczenia, Kasi, cukru i 3 jajek zagnieść ciasto rozwałkować i wyłożyć formę do tarty o średnicy około nicy 25 cm .
3. Ciasto nakłuć widelcem i piec na złoty kolor.
4. Z wody, miodu i cukru brązowego ugotować syrop, wsypać połówki orzechów dodać otarta skórkę i sok z jednej cytryny oraz rum.
5. Na upieczone ciasto wyłożyć masę orzechową.
6. Wystudzić.

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