
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 60 dekagramów
- miód - 3 łyżki
- cukier - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- soda rozpuszczona w mleku - 2 łyżki

blat orzechowy

- orzechy posiekane - 25 dekagramów
- cukier - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- miód - 2 łyżki

masa

- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- mąka kartoflana - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wszystkie składniki zagnieść, ciasto podzielić na 3 części i upiec 2 placki, oraz jeden z blatem orzechowym
2. Błat orzechowy: składniki rozpuścić w rondelku, dodać posiekane orzechy. Ciągłe mieszając smażyć na złoty kolor. Po usmażeniu gorące wyłożyć na trzecie nieupieczone ciasto i razem upiec.
3. Masa: Ugotować budyń i zostawić do ostygnięcia. Wystudzony budyń utrzeć z Kasią, można dodać kieliszek wódki, likieru lub ajerkoniaku.
4. Przekładać placki masą tak, aby blat orzechowy był na wierzchu.
5. Po przełożeniu lekko ucisnąć ciasto i zostawić w lodówce, aby masa stężała.
6. Najlepsze jest na drugi dzień. Smacznego!