





Piegusek z orzechami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajko - 5 sztuk
- suchy mak. - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- orzechy włoskie - 2 szklanki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W misce zmiksuj miękką Kasie z cukrem, stopniowo dodając jajka.
2. Masę połącz z mąką, proszkiem do pieczenia i makiem, wsyp do miski, znów wymieszaj mikserem.
3. Z orzechów wybierz około 20 najładniejszych połówek do dekoracji, resztę wsyp do masy i wymieszaj łyżką.
4. Prostokątną formę o wymiarach 20 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia, wyłóż na to ciasto i piecz około 40 minut w 180 stopniach C.
5. Polewę rozpuść w garnuszku z gorącą wodą.
6. Ciasto pokrój w trójkąty.
7. Na każdym trójkącie zrób kleks z polewy czekoladowej i przyklej orzechy.

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