




Wielkanocny snickers

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 60 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- orzechy włoskie - 20 dekagramów
- cukier - 4 łyżki
- miód - 2 łyżki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko skondensowane - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z sodą, wsypać na stolnicę, posiekać z Kasią.
2. Dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto.
3. Podzielić je na 3 części.
4. Blaszkę 25x30 cm wyłożyć papierem i wylepiać cienko ciastem.
5. Na jedną część ciasta wylać gorącą polewę orzechową.
6. Upiec wszystkie 3 części na miodowy kolor, tą jedną razem z tą polewą. UWAGA!!! Pilnować, gdyż ciasto bardzo szybko się piecze.
7. Ugotować budyń śmietankowy zużywając o 1/3 mleka mniej niż w przepisie podanym na opakowaniu.
8. Ostudzić.
9. Puskę z mlekiem wstawić do garnka z wodą i gotować 3 godziny.
10. Na jeden upieczony placek nałożyć budyń, na drugi krem z mleka.
11. Nakryć plackiem z polewą orzechową.

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