



## Snikers ciasto

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [themajeczka](#), dnia 11 Lutego 2012r. o 17:42

Tagi: [snikers](#), [snikersik](#), [ciasto](#), [ciasto snikers](#), [przepis](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [danie bezmięсне](#)

## Składniki przepisu

| Nazwa            | Ilość    | Miara    | Kategoria produktu |
|------------------|----------|----------|--------------------|
| sól              | szczypta | szczypta | przyprawy i zioła  |
| mąka pszenna     | 3        | szklanka | dodatki            |
| cukier           | 3        | szklanka | dodatki            |
| masło            | 450      | g        | nabiał             |
| jajo kurze       | 2        | szt.     | nabiał             |
| żółtko           | 2        | szt.     | nabiał             |
| miód             | 4        | łyżka    | dodatki            |
| soda oczyszczona | 2        | łyżeczka | dodatki            |
| orzechy włoskie  | 300      | g        | dodatki            |
| mleko            | 0,5      | szklanka | nabiał             |
| kakao            | 0,5      | łyżka    | dodatki            |

## Opis

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki pszennej

1 szklanka cukru

20 dag masła

2 jajka

2 łyżki miodu

2 łyżeczki sody oczyszczonej (rozpuszczonej w dwóch łyżkach

ciepłego mleka)

Masa orzechowa:

30 dag orzechów włoskich

2 łyżki miodu

10 dag cukru

10 dag masła

Krem budyniowy:

1 płaska łyżeczka mąki pszennej

½ szklanki mleka

2 żółtka

½ szklanki cukru

15 dag masła

½ łyżki kakao

Sposób wykonania:

Do mąki pszennej dodać cukier, masło, jajka, miód, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w ciepłym mleku. Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części. Jedną część ciasta rozłożyć na wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 170-180 °C. Następnie jeszcze ciepłe ciasto wyjąć z formy. Gdy forma ostygnie ponownie wyłożyć ją nowym papierem do pieczenia, a na nim rozłożyć drugą część ciasta, i na to surowe ciasto wyłożyć masę orzechową i razem dopiero upiec.

Orzechy włoskie pokroić i przełożyć do garnka. Do nich dodać miód, cukier i masło. Podgrzać do wrzenia, po czym gorącą masę wyłożyć na jedną część surowego ciasta. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 °C.

Z mąki pszennej, mleka i cukru waniliowego ugotować budyni. Żółtka wymieszać z cukrem i powoli wlewać do budyniu. Ciągłe mieszając podgrzewać, aż masa zgęstnieje. Po wystygnięciu połączyć z masłem i dodać kakao.

Suchy upieczony placek posmarować kremem budyniowym i przykryć plackiem z masą orzechową. Snikers najlepszy jest na drugi, trzeci dzień.

Smacznego.

Dla ilu osób: 0  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: