

Chlebek orzechowo-miodowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 8 Września 2012r. o 13:33

Tagi: [ciasta](#) [wypieki](#), [desery](#), [słodkości](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#) [desery](#) [kuchnia regionalna](#) [pieczywo](#) [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
margaryna	250	g	nabiał
cukier	150	g	dodatki
mąka tortowa	250	g	dodatki
mąka ziemniaczana	50	g	dodatki
jajo kurze	4	szt.	nabiał
orzechy włoskie	1	szklanka	dodatki
miód	1/2	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1,5	łyżeczka	dodatki

Opis

Białka oddziel od żółtek.

Margarynę utrzyj mikserem z cukrem stopniowo dodając żółtka.

Białka ubij na sztywną pianę.

Mąkę wymieszaj z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, dołącz do masy żółtkowej razem z połową szklanki posiekanych orzechów włoskich.

Na koniec dodaj ubitą pianę i wszystko delikatnie wymieszaj.

Formę keksową wysmaruj masłem i posyp bułką tartą.

Przełóż ciasto do formy.

Piecz w 180 stopni C przez około 60 minut.

W międzyczasie przygotuj glazurę miodową. Na patelni upraż lekko pozostałą część orzechów włoskich. Dodaj do nich miód (powinien być płynny prawdziwy - sztuczny się nie nadaje).

Gdy ciast przestygnie - polej miodem z orzeszkami.



Dla ilu osób: 8
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 20min.
 Cena: całej potrawy: 14zł PLN jednej porcji: 1,50zł PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 3000 kcal jednej porcji: 450 kcal