

Ciasto orzechowo-karmelowe

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Pyszne aż palce lizać :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 300 g
- masło - 200 g
- cukier - 100 g
- żółtko - 1 szt.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- mleko skondensowane słodzone - ok. 0,75 puszki (puszka(i))
- orzechy włoskie - 1,5 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Ze składników na ciasto robimy ciasto kruche. Chłodzimy ok. 30 minut w lodówce (ciasto można zrobić z własnego przepisu na kruche) Rozwałkowujemy lub wylepiamy dno blaszki 24x30 cm lub tortownicy o podobnych rozmiarach zawijając brzegi na ok. 3 cm Na ciasto wykładamy posiekane orzechy i zalewamy je mlekiem. Ciasto wkładamy do nagrzanego do 210-220 stopni piekarnika i pieczemy ok. 15-20 minut do zarumienienia się wierzchu. Następnie przykrywamy wierzch folią aluminiową i pieczemy jeszcze przez ok.20 minut w 180 stopniach.

