Snikers

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Dla smakoszy batonów SNIKERS :)

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:
- masło (kasia) - składnik na ciasto - 1,200 g
- cukier - składnik na ciasto - 20 dag
- żółtko - składnik na ciasto - 2 szt.
- jajka (całe) - składnik na ciasto - 2 szt.
- miód (lejący, niesztuczny, najlepiej wielokwiatowy) - składnik na ciasto - 3 łyżeczka(i)
- mąka pszenna - składnik na ciasto - 3 szkl.
- soda - składnik na ciasto - 2 płaskie łyżeczki (łyżeczka(i)
- orzechy - masa orzechowa - 30 (ok.2,5 szklanki dag
- masło (kasia) - masa orzechowa - 15 dag
- cukier - masa orzechowa - 10 (0,5 szklanki) dag
- miód - masa orzechowa - 2 łyżeczka(i)
- mleko - masa budyniowa - 0,5 l
- cukier - masa budyniowa - 0,5 szkl.
- budyń śmietankowy - masa budyniowa - 1 op.
- masła (kasia) - masa budyniowa - 0,5 kostka(i)
- mąka pszenna - masa budyniowa - 2 łyżka(i)
- krówki mleczne (kruche) - polewa - 30 (może być troche dag
- masło (kasia) - 0,5 łyżka(i)
- mleko - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ugnieść ciasto rękoma, podzielić na 2 równe części.
1 część rozłożyć na blachę i piec ok. 20 minut na kolor ciemno złocisty. Na drugą blachę rozłożyć ciasto i na górę rozłożyć przygotowane według przepisu orzechy.

Przygotowanie masy orzechowej:
Masło, cukier, miód rozpuścić na małym ogniu, na koniec dodać orzechy i chwilkę gotować razem. Położyć na drugą część ciasta i piec ok. 20 minut.

Przygotowanie masy budyniowej:
Z 0,5 litra mleka odlać ok. szklanki do rozrobienia budyniu i mąki, resztę zagotować z masłem i cukrem, gdy rozpuści się masło, cukier oraz budyń z mąką do gotującego mleka, rozmieszać i zagotować. Nałożyć nie gorącą miksturę na 1 warstwę upieczonego ciasta, a na to nałożyć 2 warstwę ciasta z orzechami (orzechy muszą być u góry).

Przygotowanie polewy:
W małym rondelku rozpuścić na małym ogniu i polać górną warstwę placka ciepłą jeszcze polewą.

Smacznego :)