

Ciasto orzechowe

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- orzech włoski - 25 dag
- cukier - 20 dag
- polewa czekoladowa - 1 op.
- margaryna - 15 dag
- mąka - 25 dag
- mleko - 5 łyżka(i)
- aromat migdałowy - 1 op.
- proszek do pieczenia 1/2 - 1/2 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Utrzeć 20 dag posiekanych orzechów włoskich z margaryną, cukrem i szczyptą soli. Ucierając, dodawać po jednym jajku. Masę wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia. Dodać mleko i zapach. Wymieszać. Wyłożyć ciasto do natłuszczonej, posypanej mąką formy. Piec ok. 50 minut w temp. 175°C. Wyjąć, ostudzić. Gotową polewę wstawić do kąpieli wodnej, by się rozpuściła. Posmarować nią ciasto, udekorować ołówkami orzechów.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.