

Snikers

Czas wykonania: 1 h 30 min + 6-8 h oczekiwania

Ilość porcji: 16-20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki na ciasto:

- 3 ½ szklanki mąki pszennej
- ¾ szklanki cukru
- 200 g margaryny
- 2 jajka
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka sody

Masa budyniowa:

- 500 ml mleka
- ¼ szklanki cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 ½ łyżki mąki pszennej
- 1 ½ łyżki mąki ziemniaczanej
- 125 g masła

Masa orzechowa:

- 250 g orzechów
- 100 g cukru pudru
- 150 g masła
- 2 łyżki miodu



Przygotowanie:

Ciasto:

Sodę rozpuścić w 2 łyżkach mleka.

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść i wyrobić.

Podzielić ciasto na 2 części. Pierwszą część rozwałkować i piec na blaszce (forma 22 x 27 cm) wyłożonej papierem do pieczenia 20 minut w 200 stopniach. Drugą część ciasta zawinąć w folię aluminiową i schować do lodówki.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/snikers/>

Masa orzechowa:

Pokroić orzechy na małe kawałki. Do garnka włożyć wszystkie składniki na masę, wymieszać i na niewielkim ogniu gotować przez 5 minut.

Ciasto:

Gdy pierwsza część ciasta jest upieczona, należy odłożyć ją do wystudzenia. Drugą część ciasta należy rozwałkować, przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wlać na ciasto jeszcze ciepłą masę orzechową. Piec ok. 15 – 20 minut w 200 stopniach.

Masa budyniowa:

Odlać trochę mleka (około 100 ml) i dokładnie rozrobić w nim mąkę. Resztę mleka zagotować z margaryną, cukrem i cukrem waniliowym. Gdy mleko będzie już gorące wlać do niego wymieszaną wcześniej mąkę i cały czas mieszając ugotować budyń.

Gorącą masą budyniową posmarować pierwszy placek (bez orzechów), a na masę wyłożyć ostudzony drugi placek z orzechami. Ciasto wystudzić, przykryć ścierką i odstawić najlepiej na minimum 6-8 godzin, aby zmiękło.