

Snikers

Czas wykonania: 1 h 30 min + 6-8 h oczekiwania **Ilość porcji:** 16-20 kawałków

Składniki na ciasto:

- 3,5 szklanki maki 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 maki pszennej
- 1 ½ łyżki maki 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 ciasto.

Podzielić ciasto na 2 części. Pierwszą część rozwałkować i piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia 20 min w 200 stopniach.

Masa orzechowa:

Gdy jedna część placka się piecze, należy przygotować masę orzechową. Orzechy należy posiekać. Do garnka włożyć wszystkie składniki i na niewielkim ogniu gotować przez 5 min.

Ciasto:

Drugą część ciasta rozwałkować, przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wlać na ciasto jeszcze ciepłą masę orzechową. Piec ok. 15 – 20 min w 200 stopniach.

Masa budyniowa:

Odlać trochę mleka (ok. 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 placek (bez orzechów), a na masę wyłożyć drugi placek z orzechami. Ciasto wystudzić i odstawić najlepiej na minimum 6-8 godzin, aby zmiękło.