



Tekst i zdjęcie: **frania** - Kuchcik (75)

SNIKERS

wyszukany na necie

Składniki:

Sposób przygotowania:

CIASTO: 3 szklanki mąki, 1 szklanka cukru, 250 g masła, 2 jajka, 2 łyżki miodu, 2 łyżeczki sody rozpuszczone w 2 łyżkach ciepłego mleka, MASA BAKALIOWA: 2 łyżki miodu, 100g cukru, 100g masła, garść rodzynek, 150g orzeszków niesolonych.....+dowolne ulubione bakalie jeśli ktoś chce
MASA DO PRZEŁOŻENIA
CIASTA: ugotowana pucha słodzonego mleka
1. Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części.
2. Składniki na masę bakaliową podgrzać do wrzenia, po czym gorącą masę wylać na jedną część ciasta. Obie części upiec osobno po około 20 minut w 180°C.
3. Spodni placek posmarować mlekiem z puszki, położyć na wierzch placek z masą bakaliową i połączyć polewą czekoladową. Można jeść na drugi dzień - ciasto musi skruszeć ociupinkę żeby nie pękło przy krojeniu

