



Tekst i zdjęcie: **Dana** - Młodszy Kucharz (251)

## **Placek orzechowy**

Smaczny, zjedzony w pracy:)

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- miód, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- margaryna, 0.5 szt.
- mąka pszenna, 0.5 kg
- cukier puder, 0.5 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Przygotować masę orzechową: Rozpuścić 0,5 kostki margaryny z 2 łyżkami miodu i 0,5 szkl. cukru. Dodać orzechy i smażyć na patelni 3 minuty. Zagnieść 2 placki z podanych składników. Jeden upiec, a na drugi surowy placek położyć masę orzechową. Piec 15 minut. Przełożyć kremem. Krem: 1/2 litra mleka, 2 łyżki mąki, 2 łyżki budyniu śmietankowego, 2/3 szkl. cukru pudru - ugotować budyń. Zimny połączyć z 1/2 kostki masła i 1/2 kostki margaryny. Przełożyć placki.

