CIASTO SNIKERS

Ciasto snikers kojarzy się mi ze świętami Bożego Narodzenia i moją siostrą Natalią! Bo to właśnie ona od kilkunastu lat na każde święta je piecze. Snikers to jej taka świąteczna tradycja :). Ilekroć odwiedzałam rodzinne strony prosiłam Natalię, aby upiekła moje ulubione ciasto. W ubiegłym roku dostałam od niej przepis i powiem Wam jedno! Ciasto przepyszne, ale czegoś mi w nim brakuje. Niczego w przepisie nie zmieniałam, ale bez siostry to już nie jest to samo! Macie takie ciasta pełne ciepłych wspomnień? Które robione przez Was samych nie smakują już tak obłędnie?

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Ciasto miodowe, forma 23×34 cm:

- 500 g mąki pszennej
- 140 g drobnego cukru
- 2 jajka 'L'
- 180 g miękkiego masła
- 2 łyżki miodu (40 g)
- 2 płaskie łyżeczki sody + 2 łyżki mleka

1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że będzie się bardzo kleiło.
2. Ciasto dzielimy na dwie równe części. Jedną odkładamy na bok. Drugą wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy, najlepiej za pomocą szklanki.
3. **Pieczemy ciasto ok 12 – 15 min w 180°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i studzimy.
4. Podczas pieczenia pierwszej warstwy ciasta przygotowujemy masę orzechową.
5. Drugą porcję ciasta rozwałkowujemy w formie. Wykładamy masę orzechową. Ciasto z orzechami **pieczemy od 12 – 15 min w 180°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i studzimy.
6. Na warstwę ciasta z orzechami wykładamy 3/4 kajmaku. Wyrównujemy szpatułką i przykrywamy upieczonym wcześniej ciastem. Wykładamy resztę kajmaku i rozprowadzamy równomiernie po cieście. Na końcu dekorujemy ciasto pokruszonym orzechami. Ciasto snikers przechowujemy w lodówce.

Masa orzechowa:

- 270-280 g orzechów włoskich, pokrojonych
- 70 g cukru

- 90 g masła
- 2 łyżki miodu (ok 40 g)

1. W rondelku, na małym ogniu topimy masło z cukrem. Dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Gdy cukier się rozpuści dodajemy pokrojone orzechy i chwilę smażymy. Zdejmujemy rondelek z palnika i chwilę studzimy masę.
2. Jeszcze ciepłą masę orzechową wykładamy na surowe ciasto i pieczemy.

Dodatkowo:

- 510 g kajmaku w puszce (masa krówkowa)
- ok 100 g pokruszonych orzechów włoskich

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450. Można użyć krupczatki.
3. **Ciasto miodowe warto upiec kilka dni wcześniej (2-3) przed przełożeniem, aby trochę zmiękło.**
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.