
Orzechowa krajanka

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3599 razy.

200 g orzechów włoskich

100 g gorzkiej czekolady

200 g cukru pudru

125 g masła

2 jajka

70 g mąki

1/2 łyżeczki proszku

Polewa:

100 g czekolady

40 g masła

Połowę orzechów posiekać . Czekoladę rozpuścić na parze z łyżką wody. Ostudzić .

Cukier utrzeć z masłem i jajkami. Dodać roztopioną czekoladę, posiekane orzechy i wymieszać z proszkiem i mąką.

Ciasto wlać do formy.

Piec ok. 40 min. w piekarniku rozgrzanym do 180 st.C.

Wystudzone ciasto polać polewą, pokroić i udekorować orzechami.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>