
Arabskie ciasto miodowe

Dodano: 2009-02-02 09:41:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2247 razy.

Ciasto:

10 dag masła lub margaryny,

10 dag cukru,

1 cukier waniliowy,

3 jajka,

3 łyżki śmietany,

15 dag mąki,

1/2 opakowania proszku do pieczenia (ok. 1,5łyżeczki),

tłuszcz do formy.

Obłożenie:

10 dag margaryny,

8 dag cukru,

8 dag miodu,

2 łyżki śmietany,

5 dag płatków migdałowych,

10 dag orzechów włoskich pokrojonych w miarę możliwości na płatki,

1/2 łyżeczki cynamonu,

kilka kropel aromatu pomarańczowego,

tłuszcz i bułka tarta do formy.

Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, po czym wbijać po jednym jajku, cały czas ucierając. Dodać śmietanę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do masy. Dokładnie całość wymieszać. Tortownicę (średn.26 cm) wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wylać do niej ciasto równomiernie wygładzając powierzchnię. Piec ok. 20 min w temp. 200° C.

W międzyczasie zagotować w rondelku - cały czas mieszając, pozostałą margarynę z cukrem, miodem, śmietaną, migdałami, cynamonem i skórką pomarańczową.

Wyjąć ciasto z piekarnika, posmarować przygotowaną polewą orzechową i piec je jeszcze 15-20 min.

Nadesłał: Marzena17 <Marzena17 @ precyl pl>