

Krówka

Przepis dodany przez użytkownika agathaa2



Krówka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąki - 1/2 kg
- miód - 4 łyżka(i)
- cukier puder - 10 dag
- masło lub margaryna - 12 dag
- Jajka - 2 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka(i)
- Krem -
- mleko - 1/2 l
- budynie o smaku toffi - 2 szt.
- masło - 2/3 kostki
- cukier puder - 8 łyżka(i)
- aromat waniliowy -
- Na wierzch -
- Orzechy (włoskie, laskowe - 25 dag
- Krówki (kruche) - 40 dag
- masło - 1/2 kostki
- mleko lub słodka śmietanka - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto:
1/2 kg mąki
4 łyżki miodu
10 dag cukru pudru
12,5 dag masła lub marg.
2 całe jajka
1 cukier waniliowy
1 łyżeczka sody

Zarobić ciasto z podanych składników, podzielić na 2 części i upiec 2 placki na blaszce 25x40 w temp. 150-160°C przez 20-30 minut.

Krem:
500 ml mleka
2 budynie toffi
2/3 kostki masła
8 łyżek cukru pudru
aromat smietankowy

Ugotować budynie, gdy ostygną połączyć z masłem i aromatem (masa jest bardzo gęsta)

Na wierzch:
20-25 dag orzechów (włoskie, laskowe, arachidowe)
40 dag kruchych krówek

10 dag masła (1/2 kostki)
1-2 łyżki mleka lub słodkiej śmietanki

Krówki rozpuszczamy z masłem i mlekiem na niewielkim ogniu, mieszamy dokładnie mikserem. Tę masę wykładamy na wierzch ciasta. Posypujemy grubo pokrojonymi ulubionymi orzechami

Cisato dobrze się piecze na papierze do pieczenia- wtedy nie ma obawy, że spody przy wyciąganiu się połamią

