

Orzechowiec

Składniki:

na ciasto

- mąka 3 szklanki
- cukier 1 szklanka
- margaryna 20 dag
- jajka 2 sztuki
- miód 2 łyżki
- soda oczyszczona 1 łyżeczka

masa orzechowa

- margaryna 15 dag
- cukier 12 dag
- miód 3 łyżki
- orzechy włoskie 35-40 dag

masa kokosowa

- mleko 1/2 litra
- cukier 3/4 szklanki
- margaryna 1 kostka
- kasza manna błyskawiczna 5 łyżek
- cukier waniliowy 1 torebka mała
- wiórki kokosowe (drobne) 20 dag



Sposób przyrządzenia:

Ciasto:

Wszystkie składniki zagnieść, podzielić na pół, rozwałkować na dwa placki (można, zamiast wałkować, "ugnieść" ciast palcami bezpośrednio na blasze) Piec każdy 25-30 minut w temp. 150 stopni.

Masa kokosowa:

Mleko, cukier, margarynę zagotować ciągle mieszając. Dodać kokos i kaszę manną. Gorącą masę wylać na pierwszy upieczony placek. Przykryć drugim plackiem.

Masa orzechowa:

Wszystkie składniki gotować przez 10 min, ciągle mieszając.

Na wierzch drugiego placka nałożyć gorącą masę orzechową.

Całe ciasto włożyć do piekarnika i zapiekać około 30 minut w 120 stopniach.