

# Ciasto z orzechami pekan

Orzechy pekan nadają ciastu niepowtarzalny smak. Ozdobione lukrem będzie się też pięknie prezentowało.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

## LICZBA PORCJI:

1 ciasto

---

## SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła

400 g cukru

4 jajka

1 łyżeczka esencji waniliowej

1/2 łyżeczki esencji cytrynowej

380 g mąki

3/4 łyżeczki soli

po 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia i sody

200 ml maślanki

100 g orzechów pekan, posiekanych

## PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na puszystą masę. Wbijać po

jednym jajku, wymieszać masę. Wlać esencje zapachowe.

2) Przesiać mąkę, sól, proszek do pieczenia oraz sodę i dodać do masła utartego z cukrem. Wlać maślankę. Wsypać orzechy. Wymieszać.

3) Przebrać ciasto do natłuszczonej i posypanej mąką formy o średnicy 25 cm. Piec 60 minut w temperaturze 160°C, aż wykałaczka wbita w środek będzie po wyjęciu czysta. Odstawić ciasto na 10 minut. Wyjąć je z formy.

#### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 kawałek zawiera: 360 kcal, 18 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 84 mg cholesterolu, 311 mg sodu, 45 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka