Krajanka orzechowa

Słodka tarta to ciekawy pomysł na deser. Przygotowuje się ją dość szybko i z pewnością zachwyci naszych gości.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

40

SKŁADNIKI:

190 g mąki
150 g brązowego cukru
1/4 łyżeczki soli
100 g i 2 łyżki zimnego masła
325 g mieszanki różnych orzechów
250 g krówek, pokrojonych na kawałeczki
150 ml jasnego syropu kukurydzianego

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę, cukier, sól i 100 g masła, wyrobić. Wylepić natłuszczoną formę.

2) Piec 10 minut w temperaturze 175°C. Posypać orzechami.

Rozpuścić krówki. Dodać syrop kukurydziany i resztę masła, wymieszać. Polać warstwę orzechów. Piec jeszcze 10 minut. Pokroić.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera 143 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 8 mg cholesterolu, 104 mg sodu, 16 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock