

# 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. Połać 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*