

Krajanka trzywarstwowa

Smak mlecznej czekolady i uprażonych orzechów ziemnych wspaniale się łączy w krajance trzywarstwowej. Ciasto piecze się w keksówce.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

1 łyżka masła orzechowego
1/4 łyżeczki esencji waniliowej
60 g mąki

DRUGA WARSTWA

180 ml mleka skondensowanego, słodzonego
1 łyżka masła
50 g solonych orzeszków ziemnych, posiekanych
1 łyżeczka esencji waniliowej

TRZECIA WARSTWA

2 łyżki płatków mlecznej czekolady
50 g solonych orzeszków ziemnych, posiekanych
2 łyżki miękkiego masła
3 łyżki brązowego cukru

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Utrzeć w misce masło z cukrem, masłem orzechowym i esencją waniliową. Dodawać stopniowo mąkę, wymieszać.
- 2) Wylepić natłuszczoną formę (dno i brzegi do wysokości 1 cm). Piec 12–15 minut w temperaturze 175°C. Ostudzić.
- 3) Przygotować drugą warstwę: podgrzewać w rondlu mleko z masłem, aż płyn zgęstnieje. Zdjąć z ognia, dodać orzechy i esencję waniliową, wymieszać. Rozprowadzić na upieczonym cieście.
- 4) Piec 15 minut w temperaturze 175°C. Posypać płatkami czekolady i orzeszkami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 326 kcal, 17 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 27 mg cholesterolu, 216 mg sodu, 38 g węglowodanów, 2 g błonnika, 8 g białka