Małpie ciasto z niespodzianką

Małpie ciasto, albo inaczej małpi chlebek to bardzo prosty do przygotowania deser, który zrobi spore wrażenie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

LICZBA PORCJI:

1 ciasto

SKŁADNIKI:

220 g brązowego cukru
100 g masła, pokrojonego
750 g ciasta francuskiego
100 g cukru
1 łyżka cynamonu
225 g białego sera, pokrojonego na 20 kostek
150 g orzechów włoskich, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Podgrzać w rondelku brązowy cukier z masłem. Mieszać, aż cukier się rozpuści. Odstawić.

2) Wykroić z ciasta francuskiego krążki o średnicy 7,5 cm.

Wymieszać cukier z cynamonem, nasypać na środek każdego krążka. Położyć na wierzchu kostkę białego sera. Owinąć ciastem i skleić brzegi.

3) Obsypać natłuszczoną formę na babkę 50 g orzechów włoskich. Ułożyć na dnie połowę saszetek z serem, posypać 2 łyżkami cukru z cynamonem, polać połową roztopionego masła z cukrem i posypać resztą orzechów. Ułożyć kolejną warstwę saszetek z serem, posypać cukrem i polać masłem.

4) Piec 40–45 minut w temperaturze 180ºC. Wyłożyć na tacę. Podawać na ciepło.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 467 kcal, 24 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 41 mg cholesterolu, 625 mg sodu, 56 g węglowodanów, 1 g błonnika, 10 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock