Placek śmietanowy

Jeśli masz ochotę na coś słodkiego do kawy, kawałek placka śmietanowego będzie w sam raz. Do tego delikatnego ciasta używa się masła i kwaśnej śmietany. Smaku dodają mu orzechy pekan i cynamon. Lukier smakowicie wieńczy dzieło!

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

200 g masła
200 g i 3 łyżki cukru
3 jajka
po 1 łyżeczce esencji migdałowej, cytrynowej i waniliowej
310 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
225 ml kwaśnej śmietany
30 g orzechów pekan, posiekanych
3 łyżeczki cynamonu

LUKIER

125 g cukru pudru
2 łyżki mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć masło z cukrem w misce. Dodać jajka, ubić. Wlać esencje zapachowe. Połączyć mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą, dodawać po trochu do masy, na przemian ze śmietaną.

2) Przełożyć połowę ciasta do natłuszczonej i oprószonej mąką formy na babkę. Zrobić wgłębienie na środku. Wsypać orzechy wymieszane z 3 łyżkami cukru i cynamonem. Przykryć pozostałym ciastem. Piec 45 minut w temperaturze 180ºC.

3) Ostudzić. Przygotować lukier. Polać ciepłe ciasto.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 349 kcal, 17 g tłuszczów (w tym 9 g NKT), 81 mg cholesterolu, 265 mg sodu, 45 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock