Przekładaniec cynamonowo-orzechowy

Jeśli masz ochotę na coś słodkiego do kawy, kawałek tego ciasta będzie w sam raz. Smaku dodają mu orzechy i cynamon. Lukier smakowicie wieńczy dzieło!

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

9 porcji

SKŁADNIKI:

150 g orzechów włoskich, posiekanych
300 g cukru
3 łyżeczki cynamonu
250 g mąki
3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki soli
1 szklanka maślanki
1/4 szklanki oleju
1 jajko
1 łyżeczka esencji waniliowej

LUKIER
30 g cukru pudru
2 i 1/2 łyżeczki mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce orzechy, 150 g cukru i cynamon. Odstawić. Przesiać mąkę do miski. Dodać sodę oczyszczoną i sól. Odstawić. Wymieszać w dużej misce maślankę, olej, jajko, esencję waniliową i resztę cukru. Połączyć z mąką. Wyrobić szybko ciasto.

2) Przełożyć połowę ciasta do kwadratowej formy. Posypać 1 i 1/2 szklanki mieszanki orzechów z cukrem i cynamonem. Przełożyć resztę ciasta, posypać resztą mieszanki orzechowej. Wymieszać delikatnie nożem, tak żeby powstały smugi.

3) Piec 35–40 minut w temperaturze 180ºC. Wymieszać składniki lukru. Polać lukrem ciepłe ciasto. Podawać na ciepło albo zostawić na metalowej kratce do ostygnięcia.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 450 kcal, 19 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 25 mg cholesterolu, 273 mg sodu, 64 g węglowodanów, 2 g błonnika, 10 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock