

## Stefanka

To jedno z tych ciast, które długo będą świeże. Należy je przygotować najlepiej dwa dni przed podaniem, tak by blaty zdążyły nasiąknąć herbatą z cytryną. Według mnie to udana propozycja na stół świąteczny i ciekawa alternatywa dla piernika.

Inspiracja.



Składniki na prostokątną blaszkę 30×20:

- 2 jajka,
- 125 g masła,
- 1 szklanka drobnego cukru (u mnie fruktoza),
- 150 g miodu,
- 4 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody,
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- szklanka wystudzonej gorzkiej herbaty z cytryną do nasączenia blatów

Składniki na masę z kaszy manny:

1. 3/4 l mleka,
- 6 łyżek kaszy manny,

- 2 torebki cukru waniliowego,
- 2 łyżeczki ekstraktu z prawdziwej wanilii,
- 4-5 łyżek drobnego cukru (u mnie fruktoza),
- 300 g masła,
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego

#### **Składniki na polewę:**

- 150 g ulubionej czekolady rozpuszczonej w kąpieli wodnej z 50 g masła

#### **Przygotowanie blatów**

1. Wyrobić ciasto. Podzielić ciasto na trzy równe części.
2. Pierwszą część rozwałkować na wielkość blachy do pieczenia.
3. Blachę spsikać sprayem do pieczenia.
4. Rozwałkowane ciasto nawinąć na wałek i przenieść do blachy.
5. Każdą część ciasta piec przez 15 minut w temperaturze 180 stopni.

#### **Przygotowanie masy**

1. Zagotować mleko wraz z kaszą i cukrami. Dokładni wymieszać. Na koniec dodać ekstrakty. Odstawić do wystygnięcia.

#### **Przygotowanie ciasta**

1. Upieczony pierwszy blat ciasta ułożyć na papierze do pieczenia. Nasączyć 1/3 herbaty i połową masy.
2. Przykryć drugim blatem ciasta. Nasączyć kolejną 1/3 herbaty i przykryć resztą masy z kaszy.
3. Przykryć trzecim blatem. Nasączyć resztą herbaty i połączyć czekoladą. Można ozdobić płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi.
4. Smacznego!