TANIEGOTOWANIE.com

Miodownik

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 50 dkg
- masło - 45 dkg
- cukier - 1.5 szkl
- jaja - 2 szt
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 25 dkg
- miód - 4 łyżki
- kasza manna - 4 łyżki
- cukier puder - 1 szkl
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania Ciasto: 0,5kg mąki, 1kostka masła,2 łyżki miodu, 0,75 szklanki cukru, 2 jajka, 1łyżeczka sody. Wyrabiamy ciasto na gładk masę i dzielimy na 3 części. Każdą z nich pieczemy ok. 15 min. w temperaturze 180st. Masa orzechowa: Orzechy kroimy, dodajemy 2 łyżki miodu 0,5 kostki masła oraz 0,5 szklanki cukru i wszystko prażymy na małym ogniu ok 15 min. Masę wykładamy na jedną część ciasta i pieczemy razem Krem: 4 płaskie łyżki kaszy mannej ugotować w 0,5 l mleka i ostudzić. 1 kostkę masła utrzeć z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym i dodaw ostudzoną kaszę.1 placek smarujemy powidłami śliwkowymi + krem -> 2 placek posmarowany kremem -> 3 placek z warstwą orzechową. Ciasto najlepiej smakuje po upływie min.12 h.Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!