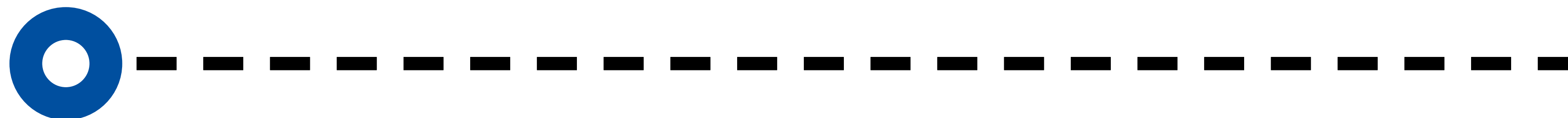


Przepis autorstwa
Zargan Nasordinovej

Miodownik



Składniki

Ciasto:

3 łyżki dobrego miodu

150 g masła

3 jajka

1 mała łyżka sody oczyszczonej

około 1 kg mąki

Krem :

250 g masła

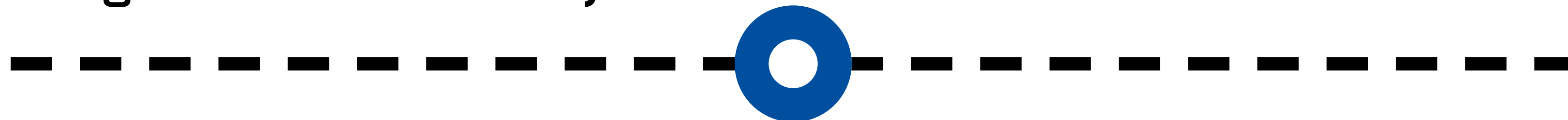
2 jajka

120 g cukru

10 g cukru waniliowego

250 g mleka

100 g skrobi ziemniaczanej



Przygotowanie

Ciasto:

Do garnka włożyć masło, miód, sól, i gotować na małym ogniu. Jak wszystko się połączy, dodać sody i zdjąć z ognia. Dodać ubite jajka. Wszystko dobrze wymieszać, dodać mąki i zagnieść. Zrobić kilka jednakowych kulek. Kulczki rozwałkować w okręgi i wypiekać na mocnym ogniu w piekarniku – każdy placek 3–5 min w 200 stopniach.

Krem:

W garnku zagotować mleko, dodać cukier i cukier waniliowy. Skrobię rozprowadzić w zimnej wodzie, wlać do kremu. Jak całość zgęstnieje, zdjąć z ognia. Po przestygnięciu dodać masło i ubijać. Przełożyć płaty ciasta kremem, udekorować.

