

Ciasto żądło



SMAK I UCZUCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	600 g
cynamon Prymat	1 łyżeczka
drożdże świeże	40 g
mleko	1,5 szklanki
miód prawdziwy	3 łyżki
olej	5 łyżek

polewa

masło	100 g
płatki migdałowe	150 g
miód płynny	4 łyżki

krem

mleko	750 ml
budyń śmietankowy	2 szt
masło	200 g
cukier puder	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od przygotowania rozczynu.

Drożdże pokruszyć do garnuszka, dodać 1 łyżkę cukru, 3 łyżki ciepłego mleka (nie gorące).

Rozetrzeć na gładko. Posypać jedną łyżeczką mąki przykryć lnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do momentu aż drożdże zaczną powiększać swoją objętość.

Na stolnicę przesiać mąkę z cynamonem, wlać wyrośnięte drożdże, ciepłe mleko, olej i miód.

Wszystko zagnieść na jednolite ciasto.

Zrobić kulkę i pozostawić do wyrośnięcia.

Błazkę 32x20 cm wyłożyć papierem i wyłożyć ciasto.

Polewa

W rondelku roztopić masło, dodać miód i płatki migdałowe. Podgrzać i wymieszać.

Posmarować ciasto polewą przed pieczeniem, a następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 200

stopni C na około 25 minut.

Krem

Mleko zagotować, ale pozostawić część na rozrobienie budyniu.

Budynie rozrobić z mlekiem i wlać do gotującego się mleka.

Intensywnie mieszać, aby nie przypalić.

Odstawić do wystudzenia.

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, a następnie dodawać po łyżce budyniu i ucierać.

Upieczone ciasto lekko przestudzić, a następnie przekroić na dwie części.

Przełożyć masą budyniową.