

Medove rezy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

	CIASTO
mąka	4 szklanki
cukier	1 szklanka
żółtko jajek	2 sztuki
margaryna	2 łyżki
miód	3 łyżki
śmietana	4 łyżki
	MASA
mleko	1 litr
cukier	1 szklanka
margaryna	250 g
powidła śliwkowe	1 słoik
grysik	12 łyżek
polewa czekoladowa	1 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicy wysypujemy mąkę, cukier, sodę, dodajemy żółtka śmietanę oraz miód i margarynę. Z podanych składników nagniatamy szybko ciasto. Gotowe gładkie ciasto umieszczamy na talerzyku i wkładamy do lodówki na ok 2 godziny. W tym czasie przygotowujemy masę.

- KROK 2 Mleko wlewamy do garnka i wsypujemy grysik, cały czas mieszamy na małym ogniu, doprowadzając do wrzenia.
- KROK 3 Odstawiamy do przestygnięcia. By nie powstał kożuch na grysiku na grysik kładziemy folię.
- KROK 4 Margarynę ucieramy z cukrem na puch, a następnie dodajemy po łyżce grysiku.
- KROK 5 Gotową masę schładzamy.
- KROK 6 Ciasto dzielimy na 4 części. Każdą część rozwałkowujemy na wielkość blaszki do pieczenia.
- KROK 7 Blachę do pieczenia posypujemy mąką a następnie wkładamy ciasto. Ciasto można dodatkowo nakłuć widelce. Pieczemy każdy płat ciasta osobno ok 15 min w temp. 180'C, aż się ładnie zarumieni.
- KROK 8 Ciasto składamy => ciasto, połowa masy grysikowej, ciasto, powidła śliwkowe, ciasto pozostała masa grysikowa i ciasto. Całość polewamy polewą. Smacznego !!