

MIODOWNIK



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
miód	1/2 szklanki
jajko	5 sztuk
mąka	3 i 1/2 szklanki
cukier	1 szklanka
mleko	3/4 litra
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
25 dag
margaryny
½ szklanki
miodu
1 szklanka
cukru
5 jajek
3 ½ szklanki
mąki
2 łyżeczki
sody
oczyszczonej
Krem:
¾ litra mleka
¾ szklanki
cukru
7 łyżek kaszy
manny
20 dag masła
12 dag
margaryny
sok z dwóch
cytryn

Margarynę,
miód i cukier
zagotować.
Ostudzić. Do
masy dodać
jajka, mąkę i
sodę
oczyszczonej.
Ciasto wyrobić
i podzielić na
3 części.
Każdą część
ciasta upiec
osobno w
wysmarowanej
tłuszczem
prostokątnej
formie o
wymiarach 25
na 36 cm. Piec
przez ok. 12
minut w
temperaturze
160-170 °C.

Mleko
zagotować z
cukrem. Do
gotującego się
mleka wsypać
kaszę mannę.
Trochę
pogotować
mieszając.
Ostudzić.

Masło utrzeć z
margaryną na
puszystą
masę.
Następnie
dodawać
stopniowo
kaszę mannę i
sok z cytryn.

Kremem
przełożyć
upieczone
placki.