

Miodownik owocówki



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

cukier	1 szklanka
jajko	3 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
miód sztuczny	4 łyżki
margaryna	30 dag
mąka	4,5 szklanki
masa	
mleko	625 ml
mąka	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
cukier	1 szklanka
żółtko jajek	3 sztuki
cukier wanilinowy	
margaryna	1,5 sztuki
spirytus	1 kieliszek
DODATKOWO:	
powidła	1 słoiczek
czekolada	pół tabliczki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Na stolnicy wysypać mąkę, dodać do niej sodę oczyszczoną, cukier, jajka, żółtka, dobrze wszystko razem wymieszać. Następnie dodać miód sztuczny i margarynę. Wszystko zagnieść na ciasto. Tak przygotowane ciasto rozdzielić na 3 części. Każdą część przełożyć do natłuszczonej brytfanny i piec po ok. 5-10 minut placki. Pierwszy piecze się około 12 minut, kolejne 2 po ok. 6-7 minut w temp. 180 st. Po upieczeniu wyjąć wszystkie z brytfanny i ostudzić.

MASA: 550 ml mleka zagotować, w reszcie rozpuścić wszystkie składniki prócz margaryny i spirytusu. Gdy mleko zacznie się gotować wlać do tego wymieszane składniki i mieszać aż zacznie się gotować masa. Odstawić do ostygnięcia. Gdy będzie zimne połączyć z utartą margaryną i dodać spirytus.

Jedną część placka posmarować powidłami, dać trochę masy, przykryć drugim plackiem. Przetrzeć go powidłami i znowu dać masę, przykryć trzecim plackiem. Na sam wierzch placka dać powidła i przetrzeć pozostałością masy. Posypać startą czekoladą.