

Torcim miodowy



MISIA53

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	15 dag
mąka	35 dag
cukier puder	15 dag
jajko	2 szt.
Soda oczyszczona Prymat	1 pełna łyżka
jajko	1 szt.

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść na noc, upiec 4 placki. Placki nasączyć. 1/2 l wody zagotować z cukrem, wcisnąć sok z cytryny, dodać rumu lub araku. Mleko zagotować z 4 łyżkami cukru i cukrem waniliowym. Jajko rozetrzeć z mąką i 3 łyżkami cukru. Gotującym mlekiem zalać utartą masę, wymieszać i zagotować na wolnym ogniu stale mieszając. Wystudzić. Masę ucierać w donicy dodawać po łyżce masła, sok z cytryny i zapach. Placki miodowe przełożyć i udekorować.