

Ciasto miodowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
jaja	2 szt
miód	3 łyżki
masło lub margaryna	15 dag
cukier	15 dag
śmietana	250 ml
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, zmieszać z sodą, dodać jajka, rozpuszczony miód. Mało utrzeć z cukrem i śmietaną. Ciasto wyrobić jak na pierogi, podzielić na cztery części, upiec ciasta jednakowej wilekości. Gdy wystygną przełożyć dwa razy masą grysiową a środek marmoladą. Przycisnąć deseczką, później polukrować.