

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
1/2 szklanki miodu
1 szklanka cukru
5 jajek
3 1/2 szklanki mąki
2 łyżeczki sody oczyszczonej

Krem:

3/4 litra mleka
3/4 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 oczyszczoną. 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 manną. Trochę pogotować mieszając. Ostudzić.

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

Kremem przełożyć upieczone placki.

