

Miodownik



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	80 dag
cukier puder	20 dag
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
1 żółtko	
margaryna	25 dag
3 łyżki miodu	
ok.1\4 szkl. mleka	
powidła śliwkowe	
szczypta soli	
krem do karparki	w proszku
cukier puder	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z margaryną, cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia, sodą, szczyptą soli. Dodać jajko, żółtko, miód i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na 3 części, rozwałkować na równe wielkości cieńkie placki. Piec je 10-15 minut na złoty kolor w temp. 180 st. Krem do karparki przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. U pieczone placki wyłożyć pojedynczo na ściereczki. Po ostygnięciu posmarować je mlekiem. Gdy mleko wsiąknie, pierwszy placek posmarować powidłami. Przykryć kolejnym, posmarować kremem i położyć ostatni placek, lekko docisnąć. Gotowy miodownik włożyć na noc do worka foliowego i do lodówki. Po wyjęciu ciasto posypać cukrem pudrem.