

Miodownik



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

3 szklanki mąki
2/3 szklanki cukru
2 łyżki miodu sztucznego
łyżeczka sody oczyszczonej
20 dag margaryny
powidła

MASA:

0,5 litry mleka
mały cukier wanilinowy
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki zwykłej
2/3 szklanki cukru
1 jajko
1 margaryna PALMA
kieliszek spirytusu

Ciasto: Z wszystkich składników (oprócz powideł) zagnieść ciasto. Podzielić na 3 części i z każdej części upiec 1 placek (biszkopt)- pieką się bardzo szybko.

Masa: większą część mleka zagotować. W mniejszej części mleka wymieszać wszystkie składniki oprócz margaryny i spirytusu. Wlać do gotującego się mleka. Zagotować ciągle mieszając.

Margarynę utrzeć, dodać spirytus i dokładać łyżką wcześniej przygotowany zimny budyń aż do jego skończenia. Przekładać placki. Najpierw posmarować powidłami, na to dodać część masy, przyłożyć drugim placki, który smarujemy powidłami, na to masę(zostawić trochę na wierzchu).

Przyłożyć 3 plackiem. Posmarować pozostałą masą. Ozdobić cukrem pudrem lub wiórkami kokosowymi z posypką cukierkową czekoladową.