

## Miodowe ciasto z orzechami



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto

|                                              |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| mąka tortowa                                 | 300 g          |
| proszek do pieczenia                         | 1 1/2 łyżeczki |
| sól                                          | 1/2 łyżeczki   |
| Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat | 2 łyżeczki     |
| jajko                                        | 3 szt          |
| cukier                                       | 110 g          |
| miód płynny                                  | 225 g          |
| masło                                        | 210 g          |
| woda                                         | 1 łyżka        |
| orzechy włoskie                              | 80 g           |

#### Składniki na lukier

|              |                |
|--------------|----------------|
| cukier puder | 80 g           |
| miód płynny  | 1 1/2 łyżeczki |
| gorąca woda  | 1-2 łyżki      |

#### Dodatkowo

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| tłuszcz do formy             |                         |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 1/2 szklanki (do formy) |
| kolorowa posypka             |                         |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Okrągłą tortownicę o średnicy 26 cm smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą.

Do dużego rondelka przekładamy miód, cukier i masło. Dodajemy łyżkę wody i podgrzewamy aż składniki się rozpuszczą i połączą. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, przyprawą do piekarnika i solą. Syrop z miodu, cukru i masła studzimy i dodajemy jaja – ucieramy.

Na koniec dodajemy mąkę i posiekane orzechy. Ciasto przekładamy do formy i pieczemy ok. 40-45 minut.

Przygotowanie lukru:

Cukier puder łączymy z miodem i stopniowo dodajemy ciepłą wodę, mieszamy aż otrzymamy jednolity lukier.

Na jeszcze ciepłe ciasto wylewamy lukier, możemy udekorować orzechami włoskimi lub cukrowymi posypkami.

Jak lukier zastygnie zdejmujemy obręcz.

Smacznego!