

miodownik



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

- *4 szklanki mąki
- *3 łyżki miodu
- *2 jajka
- *3 łyżki śmietany
- *1 łyżeczka sody
- *1/2 kostki margaryny

Wszystkie składniki zagnieść i schłodzić w lodówce. Ciasto podzielić na 3 części i upiec

MASA:

- * litr mleka
- *10 łyżek kaszy manny
- *1 szklanka cukru
- *1 kostka margaryny
- *10 dag wiórki kokosowe
- *1 cukier waniliowy

Wszystkie składniki prócz margaryny gotować 10 min. Do gorącej masy dodać margarynę i przełożyć gorącą masą placki. Zalać polewą czekoladową i posypać wiórkami