

miodownik z masą cytrynową



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
margaryna	1 szt.
jajko	4 szt.
cukier	1 szkl.
miód płynny	2 łyżki
budyń cytrynowy	2 op.
mleko	3/4 litra
cukier	1/2 szkl.
miód płynny	4 łyżki
orzechy włoskie	1 szkl.
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki, jaj, margaryny, cukru, sody miodu zagnieć ciasto i upiecz 3 placki. Budyń ugotuj na mleku i gorącym przekładaj placek. Wierzch udekoruj orzechami uprażonymi na 4 łyżkach miodu.