

super miodownik



EDYTA44

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
jajko	3 sztuk
kostka masła	1 250g.
miód płynny	3 łyżki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 małe łyżki
mleko	1 litr
kasza manna	3/4 szklanki
masło	1 kostka
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy ciasto dzielimy na 3 części. Pieczemy 3 placki. Z mleka, kaszy manny i cukru gotujemy gęstą masę. Studzimy i miksujemy z miękkim masłem na jedną litą masę. Smarujemy placki i wstawiamy na 3/4 godz. do lodówki. polewamy polewą czekoladową.