ciasto orzechowo- miodowe

ADA12302

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
margaryna	1 sztuka
smalec	1 ŁYŻKA
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
miód	3 łyżki
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	3 sztuki
karp	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

WYROBIĆ CIASTO I PODzIELIĆ NA POŁOWĘ, JEDEN PLACEK UPIEC SUCHY, DRUGI POSMAROWAĆ POWIDŁAMI, NASTĘPNIE NA POWIDŁA WYŁOŻYĆ PIANĘ Z 3 BIAŁEK UBITYCH NA SZTYWNO+ 3 ŁYŻKI CUKRU+ 1 ŁYŻKA MĄKI ZIEMNIACZANEJ, NA PIANĘ WYŁOŻYĆ ORZECHY. DO RONDELKA WŁOŻYĆ 3/4 MARGARYNY, 3 ŁYŻKI MIODU+ 2 ŁYŻKI CUKRU+30DAG ORZECHÓW POKROJONYCH I SMAŻYĆ OKOŁO 5 MINUT, WYŁOŻYĆ NA PIANĘ I UPIEC, PRZEŁOŻYĆ MASĄ.