

Miodowe z owocami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	15 dag
miodu	9 dag
jaja	3 szt
cukru waniliowego	1 opakowanie
mąki	25 dag
cynamonu	1 płaska łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka z czubem
proszku do pieczenia	1 płaska łyżeczka
mleko	2/3 filiżanki
kandyzowanych wisienek lub innych owoców	10-15 dag
banan	4 średnie szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z miodem na puszystą masę.

Pojedynczo wbijać jaja, po każdym masę dobrze ucierając.

Na końcu dodać cynamon, cukier waniliowy i banany, ubijać jeszcze przez chwilę. Sodę rozpuścić w mleku.

Mieszając, wlać powoli do masy.

Wsypać mąkę i proszek, mieszać aż ciasto będzie jednolite.

Włożyć wisienki, zamieszać łyżką.

Ciasto przelać do podłużnej formy - keksówki, wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką.

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około godziny w temperaturze 180 stopni C. Wystudzić w formie.

Wyjąć obsypać cukrem pudrem lub lukrem.

