Miodownik zupełnie inaczej



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	1/2 szklanki
miód	5 dag
cukier	25 dag
mąka	7 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mielone migdały	25 dag
cynamon	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
jajko	3 sztuki
skórka z cytryny i pomarańczy	10 dag
mleko skondensowane słodzone	3 łyżki
wiśnie kandyzowane	15-20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej wraz z cukrem oraz miodem należy podgrzać w garnku na ogniu, po zagotowaniu ostudzić. Mąkę należy wymieszać z proszkiem do pieczenia, mielonymi migdałami, cynamonem i przyprawą do pierników. Dodać skórki, jajka i miód. Następnie wyrobić ze wszystkich składników ciasto. Masę na ciasto należy odstawić na około 60 minut do schłodzenia(może być w lodówce). Ciasto po tym czasie należy rozwałkować, posmarować mlekiem skondensowanym i wyłożyć na wysmarowaną olejem blachę. Na cieście należy ułożyć migdały i wiśnie. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40 minut.