



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Miodownik

Idealny dla miłośników połączenia miodu z orzechami

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

na Wielkanoc

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mąka , 0.5 kg
- masło, 450 g
- cukier, 1.5 szkl.
- jajka, 2 szt.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- orzechy włoskie, 25 dag
- miód, 4 łyżk.
- kasza manna , 4 łyżk.
- mleko, 0.5 l
- cukier puder, 1 szkl.
- cukier wanilinowy, 0.5 uncja

Sposób przygotowania:

Ciasto: 0,5kg mąki, 1kostka masła,2 łyżki miodu, 0,75 szklanki cukru, 2 jajka, 1łyżeczka sody. Wyrabiamy ciasto na gładką masę i dzielimy na 3 części. Każdą z nich pieczemy ok. 15 min. w temperaturze 180st. Masa orzechowa: Orzechy kroimy, dodajemy 2 łyżki miodu, 0,5 kostki masła oraz 0,5 szklanki cukru i wszystko prażymy na małym ogniu ok 15 min. Masę wykładamy na jedną część ciasta i pieczemy razem.Krem: 4 płaskie łyżki kaszy mannej ugotować w 0,5 l mleka i ostudzić. 1 kostkę masła utrzeć z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym i dodawać ostudzoną kaszę.1 placek smarujemy powidłami śliwkowymi + krem -> 2 placek posmarowany kremem -> 3 placek z warstwą orzechową. Ciasto najlepiej smakuje po upływie min.12 h.Smacznego

