



Tekst i zdjęcie: **czekoladka** - Kuchcik (75)

Bakaliowe serce

Ciasto jest łatwe w przygotowaniu, zawiera mnóstwo zdrowych bakalii.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mąka , 15 dag
- kasza manna , 15 dag
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 15 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- cukier, 4 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- bakalie, 15 dag
- orzechy włoskie, 6 dag
- miód, 2 łyżk.
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- cynamon, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1. W miseczce zmieszać mąkę, kaszę manna, cukier, cukier waniliowy i proszek. Margarynę stopić, dodać do suchych składników. Połowę ciasta wylać na natłuszczoną i wysypaną kaszą manną blaszkę w kształcie serca. 2. Drobnoposiekać rodzynki, morele, śliwki i żurawinę, zalać 1/2 szkl. wody i gotować ok. 5 min na małym ogniu, często mieszając. Zdjąć z ognia, dodać miód, sok z cytryny, cynamon oraz posiekane orzechy. Masę wyłożyć na ciasto. Resztę ciasta rozkruszyć palcami, posypać na wierzch ciasta. Piec ok. 35-40min w temp. 190-200st.

