

Miodowe placuszki

Autor: **xBeatix**Przepisów: **16** Ocena: **432**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 45dkg(ok. 3 szklanki)
- cukier puder, 15dkg
- (margaryna na ciasto) i >na masę<, (5dkg) >1 kostka<
- (mleko) i >na masę<, (2 łyżk) >0,5 l<
- soda, 1 łyżeczka
- śmietana, 2 łyżki
- jajko, 1
- Miód, 2 łyżki
- SKŁADNIKI NA MASE :
- cukier, 1 szklanka
- jajka, 1-2
- cukier waniliowy
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- budyń waniliowy albo śmietankowy, 1 opak.

Sposób przygotowania:

- 1 Miód,mleko,cukier,margarynę rozpuścić. Wlać gorące do mąki. Dodać resztę składników. Szybko zagnieść. Podzielić na 5 części. Wałkować osobno każdą część i piec ok.15 min (aż będzie miało kolor złocisty,brązowy)
- 2 MASA: ugotować budyń czyli użyć te 0,5 l mleka. resztę składników z masy też ugotować najlepiej(najpierw rozpuścić margarynę potem dodać te jajka cukier waniliowy 2 łyżki mąki oraz 1 szklankę cukru. budyń ze składnikami (nie gorącymi) razem połączyć. Na pierwszy upieczony placek dodać część masy(tak by pokryła cały placek) przykryć drugim , na drugi wykładamy kolejną część masy itd.. :)

Twoje notatki do przepisu: