

Miodowiec



Autor: **Madzia_87**
Przepisów: 4 Ocena: 14

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- CIASTO:: jajka, 2 sztuki
- cukier, 1 szklanka
- Miód, 2 łyżki
- kwaśna śmietana, 2 łyżki
- mąka, 600 g
- soda, 1 łyżeczka
- margaryna, 1 kostka
- krem: masło, 1 kostka
- cukier puder, 250 g
- mleko, 1/2 litra
- kakao, 2 łyżeczki
- kasza manna, 5 łyżek
- śmietana, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: margarynę rozpuścić z miodem, ostudzić. Jajka utrzeć z cukrem, dodać rozpuszczony tłuszcz, mąkę, sodę oraz śmietanę. Ciasto dokładnie wyrobić. Podzielić na 3 części, rozwałkować. Każdy placek piec ok. 15 minut w temperaturze ok. 180 stopni.
- 2 Masa: Kaszę mannę ugotować na mleku na gęsto i wystudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę, dodawać po łyżce ugotowanej kaszy i śmietanę. Zmiksować. Masę podzielić na pół. Do jednej części dodać kakao. Placki przełożyć masą. Wierzch posypać cukrem pudrem lub posmarować odrobiną kremu i posypać orzechami.
- 3 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: