

Miodownik z masą budyniową



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **86** Ocena: **953**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 łyżki miodu
- 150 g masła
- 3 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 jajka
- 3 szklanki mleka
- 130 g cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 20 g mąki pszennej
- 350 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Masło i miód roztapiamy w rondelku. Studzimy. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sodę i jajka. Na końcu dodajemy przestudzone masło. Całość zagniatamy na gładkie ciasto. dzielimy na 3 części. Schładzamy.

Błazkę o wymiarach 25×36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Pierwszą część ciasta rozwałkowujemy cienko i wykładamy na spód blazki (ja rozprowadziłam ciasto dłońmi). Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°, pieczemy ok 10 minut na złoty kolor.

Tak samo robimy z pozostałymi częściami ciasta.



- 2 2 szklanki mleka zagotowujemy z cukrem i cukrem wanilinowym. W pozostałej ilości mleka rozprowadzamy dokładnie mąkę pszenną, ziemniaczaną i jajka. Do gotującego mleka wlewamy gotową mieszankę, mieszając gotujemy aż do powstania gładkiego budyniu. Budyń przykrywamy folią spożywczą (tak aby stykała się z budyniem – w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha), odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Masło ucieramy na puch, ciągle miksując dodajemy stopniowo po łyżce zimnego budyniu.

Gotową masą przekładamy placki miodowe :ciasto-masa-ciasto-masa-ciasto-masa

Wierzch przyozdabiamy startą czekoladą. Ciasto odstawiamy – najlepiej na całą noc – aby miodowe placki nieco zmiękły. Miodownik najlepiej smakuje na drugi, trzeci dzień.



Twoje notatki do przepisu: