

Miodowy przekładaniec

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18995**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 50 dag margaryny
- 4 łyżki miodu
- 50 dag mąki
- 10 dag cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 litr mleka
- 9 łyżek kaszy manny
- 1 szkl. cukru pudru
- 1 op. polewy kajmakowej
- posiekane orzechy do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Czas przygotowania: 85 minut (bez czasu oczekiwania). 1 porcja: 310 kcal. Cena porcji: 60 gr
- 2 Połowę margaryny i miód włóż do garnka, podgrzewaj, mieszając, aż się stopią. Mąkę przesiej z proszkiem do miski. Dosyp cukier. Wbij jajka. Dodaj margarynę z miodem. Zagnieć ciasto. Trzy jednakowe blachy wyłóż pergaminem.
- 3 Ciasto rozdziel na 3 porcje. Każdą rozwałkuj. Placki ułóż na blachach. Piecz po około 15 minut w 180 st. Mleko zagotuj. Wsyp kaszkę, gotuj do zgęstnienia. Wystudź. Polewę stop, przestudź.
- 4 Zimną kaszkę utrzyj drewnianą pałką z resztą margaryny. W czasie ucierania porcjami wsyp cukier puder.
- 5 Wystudzone placki przełóż kremem z grysiku. Lekko dociśnij. Oblej polewą i posyp orzechami. Odstaw na dobę, by ciasto można było łatwo pokroić. .

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: