
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  150 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.75 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- miód - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki

krem

- mleko - 0.5 litrów
- kasza manna - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

wierzch

- galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie
- pszczołki z marcepanu - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wysypać mąkę na stolnicę.
2. Wbić całe jaja, posiekaną Kasię, cukier, miód, proszek i sodę.
3. Zagnieść dość szybko ciasto.
4. Do miodownika najlepszy jest miód sztuczny. Ciasto nie będzie się wtedy rozpadać podczas przenoszenia na blachę.
5. Upiec z ciasta dwa jednakowe placki. Piec w ok. 150 stopniach pilnując, bo ciasto miodowe ma tendencje do tego że się spala dość szybko.
6. Masa: Zagotować mleko z cukrem waniliowym razem z kroplą aromatu.
7. Na gorące mleko wsypywać kaszę. Ja to robię zawsze na oko, bo kasza musi być bardzo gęsta. Tak gęsta, że aż ciężko mieszać ją łyżką.
8. Gdy jest już gotowa, odstawić ją do wystygnięcia.
9. W misce utrzeć Kasię z cukrem. Można cukru dodać więcej wg uznania.
10. Gdy Kasia osiągnie puszystą konsystencję, a cukru nie będzie czuć, nadal miksując dodajemy po łyżce zimnej kaszy.
11. Placki przekładamy gotową masą, a wierzch ciasta smarujemy delikatnie masą i robimy wzorki miodu i zalewamy tężejącą galaretką, ozdabiamy pszczołkami z marcepanu.