




Miodownik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 3 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- miód - 3 łyżki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- powidła śliwkowe - 1 puszka
- mleko - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- kasza manna - 8 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1. Żółtka, Kasię, miód oraz cukier i proszek do pieczenia zagniatamy ze sobą.
2. Ciasto dzielimy na 3 części. Każdą część rozwałkowujemy i pieczemy osobno ok 15-20 min. w temp. 180°C.
3. Gotowe pozostawimy do przestygnięcia. Mleko gotujemy z cukrem. Następnie dodajemy powoli kaszę i mieszamy, by nie powstały grudki.
4. Pozostawimy do przestygnięcia.
5. Kasię miksujemy i dodajemy po łyżce masy.
6. Jeden spód ciasta smarujemy powidłami, a następnie masą i przykrywamy kolejnym ciastem. Powtarzamy czynność.
7. Wierzch polewamy polewą czekoladową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl