

www.SztukaKulinarna.pl

Miodownik Alicji

ilość porcji **10** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
25	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	cukier	
20	dkg	masło	
4	szt	jajko	
50	dkg	miód	
1	łyżeczki	sody	
1	łyżeczki	goździk	
1	łyżeczki	cynamon	
2	szt	ziela angielskiego	utłuczone ziarenka
10	dkg	orzechów włoskich	lub migdałów.

Przepis Miód lekko przyrumienić, zdjąć z ognia, wymieszać z niepełną szklanką wrzątku i z cukrem. Gdy cukier się rozpuści, włożyć tłuszcz i korzenie, wymieszać i odstawić do przestygnięcia. Następnie mieszając wbij żółtka, wsypać orzechy i porcjami mąkę z sodą, a na końcu dodać pianę z białek. Przełać ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem i oprószonej tartą bułką. Piec 1 h w temp. ok. 200°C. Miodownik jest najsmaczniejszy po 2 - 4 dniach. Składniki

Po 50 dkg miodu i mąki, 25 dkg cukru, 20 dkg masła lub margaryny, 4 jaja, płaska łyżeczka sody, po łyżeczce zmielonych goździków i cynamonu oraz 2 utłuczone ziarenka ziela angielskiego, 10 dkg orzechów włoskich lub migdałów.