

www.SztukaKulinarna.pl

Miodownik II

ilość porcji **0** czas **1 godzina 30 minut** trudność **trudne** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	łyżeczki	łyżeczka sody spożywczej	
2	szt	jajko	
2	opakowanie	opakowania budyniu o smaku waniliowym	
1.5	szklanka	cukier puder	
1	litr	mleko	
4	szklanka	mąka pszenna	
2	łyżki	miód	
0.5	opakowanie	margaryna	

Przepis Rozpuścić margarynę, dodać miód i cukier puder. Gotować na wolnym ogniu około 5 min., cały czas mieszając. Przystudzić. Do ciepłej masy dodać mąkę, sodę oraz jajka. Dokładnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. Każdą część piec w tortownicy. Ugotować budyń według przepisu na opakowaniu. Masło utrzeć z cukrem pudrem i nadal ucierając dodawać po łyżce ostudzony budyń. Dodać rodzynki i wymieszać. Placki przekładać kremem. Gotowe ciasto odstawić na co najmniej osiem godzin w chłodne miejsce, by placki nasiąkły kremem i zmiękły. Składniki

1 łyżeczka sody spożywczej, 2 sztuki jajek, 2 opakowania budyniu o smaku waniliowym, 1 szklanka + 2 łyżki cukru pudru, 1 litr mleka, 4 szklanki mąki, 2 łyżki miodu, 1 i 0.5 kostki margaryny.