

www.SztukaKulinarna.pl

Miodownik

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	mąka pszenna	
30	dkg	miód	
3	szt	jajko	
10	dkg	cukier	
5	dkg	masło	
6	dkg	drożdże	
2	łyżeczki	cynamon	
5	dkg	smażona skórka pomarańczowa	
		cytryna	
2	łyżki	karmel z cukru	
		tarta bułka do wysmarowania i posypania blaszki	

Przepis Do przesianej mąki dodać płynny miód, żółtka utarte z cukrem i karmel wymieszany z rozpuszczonym masłem. Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru i przełożyć do miski z mąką. Mieszając wsypać zmielone goździki i cynamon. Dokładnie utrzeć ciasto, dodać pianę z białek i delikatnie wszystko wymieszać. Przełożyć ciasto do blachy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Piec 1 h w gorącym piekarniku. Składniki

60 dkg mąki,30 dkg miodu,3 jaja,10 dkg cukru,5 dkg masła,6 dkg drożdży,po 2 łyżeczki cynamonu i goździków,5 dkg smażonej skórki pomarańczowej,skórka otarta z cytryny,karmel z 2 łyżeczek cukru,masło i tarta bułka do wysmarowania i posypania blaszki.