

Placek królewski

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Genialne !

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Koszt: 20 PLN

Kaloryczność: 450 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- jajko - 1 szt.
- soda - 1 łyżeczka(i)
- miód - 2 łyżka(i)
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- cukier - 25 dag
- mleko - 2 łyżka(i)
- jaja - 3 szt.
- mąka - 3 łyżka(i)
- cukier - 3 łyżka(i)
- woda - 3 łyżka(i)
- mleko - 1/2 l
- mąka pszenna - 1 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- cukier - 20 dag
- cukier waniliowy - 2 op.
- masło - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

mikser , lyzka

Etapy przyrządzania:

1. Połączyć wszystkie składniki i zrobić 2 placki. Piec każdy oddzielnie po 15 minut w 170 stopniach C.

Przepis na ciasto biszkoptowe: □Jajka, mąkę, cukier i wodę utrzeć na gładką masę. Piec 25 - 30 minut w 180 stopniach C.

Przepis na masę: □Zagotować mleko, masło i cukier. Dodać rozrobioną mlekiem mąkę.

Gorącą masą polać ciasto. Ciasto miodowe / masa / biszkopt / masa / ciasto miodowe. Można posypać cukrem pudrem.

Przepis na ciasto miodowe: □Połączyć wszystkie składniki i zrobić 2 placki. Piec każdy oddzielnie po 15 minut w 170 stopniach C.

Przepis na ciasto biszkoptowe: □Jajka, mąkę, cukier i wodę utrzeć na gładką masę. Piec 25 - 30 minut w 180 stopniach C.

Przepis na masę: □Zagotować mleko, masło i cukier. Dodać rozrobioną mlekiem mąkę.

Gorącą masą polać ciasto. Ciasto miodowe / masa / biszkopt / masa / ciasto miodowe. Można posypać cukrem pudrem.

Jak podawać?

z kawa na talerzyku

Uwagi:

ciasto pyszne na kazda okazje