

Miodownik z kremem

Przepis dodany przez użytkownika trini6

ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 1 kostka(i)
- miód - 2 łyżka(i)
- cukier puder - szklanka + 3 łyżki
- mąka - 4 szkl.
- soda - 1 łyżeczka(i)
- jajka - 2 szt.
- mleko - 1/2 l
- budyń waniliowy -
- rodzynki - 5 dag

Etapy przyrządzania:

1.



W garnku rozpuścić 1/2 kostki masła

2.

Dodać miód i 1 szklankę cukru pudru. Gotować na wolnym ogniu ok 5 minut, cały czas mieszając

3.

Przestudzić, mieszając od czasu do czasu. Do ciepłej masy dodać mąkę, sodę oraz jajka. Dokładnie wymieszać.

4.

Ciasto podzielić na 2 części. Każdą porcję ciasto pieć oddzielnie przez mniej więcej 15 min

5.

Ugotować budyń według przepisu na opakowaniu.

6.



Masło utrzeć z 3 łyżeczkami cukru pudru i nadal ucierając, dodać po łyżce ostudzonego budyniu. dodać rodzynki i wymieszać

7.

Posmarować jeden placek masą i przykryć drugim. Gotowe ciasto odstawić na co najmniej osiem godzin w chłodne miejsce, cy placki nasiąkły kremem i zmiękły.