





Miodownik świąteczny - CICHĄ NOC

 ewaeu.

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

600 g mąki pszennej - 600 g

200 g masła - 200 g

2 jajka - szt.

cukru - 3/4 szklanka

miodu - 3 łyżka

przyprawy do piernika - łyżka

sody - łyżeczka

proszku do pieczenia - łyżeczka

masło do wysmarowania formy -
trochę

mleka - 1/2 litr

kaszy manny - 6 łyżka

masła - 250 g

cukru pudru - 2 łyżka

sok z połowy cytryny - trochę

powideł śliwkowych - 600 g

masła - 150 g

wody - 3 łyżka

cukru - 3 łyżka

kakao - 3 łyżka

białko - szt.

cukru pudru - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Z podanych składników zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce ok 2 godz. Podzielić na 3 części i rozwałkować na placki wielkości foremki. Pieczenie placków ok 20 min -- 180 stopni.

2.

Na mleku ugotować kaszę. Masło utrzeć z dodatkiem cukru pudru. Stopniowo dodawać wystudzoną kaszkę i dobrze ucierać. Dodać również sok z cytryny.

3.

Składanie ciasta : Pierwszy placek posmarować powidłami i na powidła wyłożyć połowę masy grysikowej. Drugi placek posmarować od spodu powidłami i z wierzchu. Położyć na masie grysikowej i docisnąć do masy . Wyłożyć pozostały grysik. Trzeci placek posmarować powidłami od spodu i docisnąć do masy. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i pozostawić tak na ok 2 dni.

4.

Zrobić polewę do ciasta. W rondelku rozpuścić masło . Dodać cukier , wodę i kakao. Podgrzewać i mieszać , aż do momentu połączenia się składników.

5.

Wyjąć ciasto z folii i polać polewą czekoladową. Udekorować wg uznania. Można zrobić np. rysunek lukrem (białko wymieszane z cukrem pudrem) . Wesołych Świąt i smacznego.

