Pasta z miodu i mąki kasztanowej do chleba orkiszowego na zakwasie

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

5 min

4 porcje

Składniki:

- masło lub olej kokosowy - 60 g
- miód kasztanowy lub akacjowy - 120 ml
- mąka kasztanowa - 60 g
- kasztany jadalne gotowane na parze - 2 szt.
- chleb orkiszowy na zakwasie 2 kromki na osobę -
- dżem figowy lub krem kasztanowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozgrzać na patelni, dodać miód i mąkę kasztanową. Wymieszać trzepaczką. Zestawić z ognia i dodać posiekane kasztany jadalne. Przelać do słoiczka. Wystudzić. Przechowywać w lodówce. Pastą smarować chleb. Podawać ze świeżą figą lub konfiturą lub kremem kasztanowym.