

Dodana: 22 listopad 2022 10:10

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 12:00

Miodownik - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach

Miodownik - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach



Składniki

- 220 g mąki pszennej
- 220 g mąki żytniej
- 250 g suszonych owoców i orzechów
- 250 g miodu
- 3 jajka
- 1 szklanka kefiru
- 100 g cukru
- 150 g masła
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 1 łyżka mąki do podsypywania orzechów
- 1 łyżka sody

Sposób przygotowania:

Mąkę pszenną i żytnią przesiewamy przez sitko do miski, mieszamy z sodą.

Suszone owoce i orzechy wsypujemy do drugiej miski, dodajemy 1 łyżkę mąki i mieszamy, aż owoce i orzechy będą w niej lekko obtoczone.

Miód z masłem podgrzewamy w garnku, mieszając lekko, aż składniki się połączą. Odstawiamy do ostudzenia.

W dużym naczyniu ubijamy jaja z cukrem na puszystą masę. Wlewamy rozpuszczone masło z miodem, delikatnie mieszając.

Do masy wsypujemy też owoce, orzechy i przyprawę piernikową. Delikatnie mieszamy. Następnie dodajemy naprzemiennie: kefir, mąkę z sodą.

Wymieszaną masę przekładamy na blachę wysmarowaną tłuszczem albo wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy ok 1 godz., w 180 stopniach C. Po wyjęciu z piekarnika trzymamy w blaszce do ostudzenia.

Do miodowego ciasta najlepszy jest Miód Podlaski, którego producentów można znaleźć w bazie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego. Znajdziecie ich tu:

<https://produkty.podlaskie.eu/wyszukiwarka?category=13> (<https://produkty.podlaskie.eu/wyszukiwarka?category=13>)



[\(/resource/image/2/1138/260/593/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/260/593/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/260/591/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/260/591/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/260/592/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/260/592/0x0.jpg)