

## Świąteczny miodownik

data aktualizacji: 2020.12.10 autor: Beata Pierzchała



### Składniki:

- 70 dag mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- margaryna
- 4 łyżki miodu
- szczypta soli
- krem karpatkowy
- 1/2 słoika dżemu wiśniowego
- polewa

Mąkę posiekać z margaryną, cukrem, proszkiem do pieczenia i solą.

Dodać jajka, miód i zagnieść ciasto. podzielić na 4 części.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wylepić porcję ciasta. Piec na złoty kolor około 15-20 minut.

Postępować tak z każdą porcją ciasta.

Po ostygnięciu pierwszy placek posmarować dżemem, a następne dwa kremem karpatkowym przygotowanym wg przepisu na opakowaniu.

Ostatni placek udekorować polewą.

Ciasto najlepiej smakuje na drugi lub trzeci dzień.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37522-swiateczny-miodownik>