

RECIPE

Miodownik z kremem Nutella® na Święta

Średnie

1 h 20 min



Składniki na 20 porcji

Składniki na ciasto:

- 60 g masła
- 30 g cukru pudru
- 1 duże jajko
- 70 g płynnego miodu
- 220 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

Sos waniliowy (opcjonalnie):

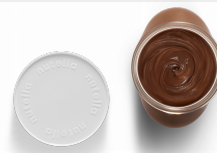
- 150 ml mleka
- 100 ml słodkiej śmietany 30- 36%
- 40 g cukru
- 1 laska wanilii
- 3 żółtka

Dodatkowo:

300 g kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję)

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

MIODOWNIK - WYKONANIE

1**Przygotowanie ciasta:**

Masło i cukier utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy maślanej. Dodać jajko i utrzeć, do połączenia. Dodać miód i zmiksować, do połączenia. Dodać przesianą mąkę pszenną wymieszaną z sodą oczyszczoną i zmiksować. Powinna powstać miękka i plastyczna masa (jeśli jest zbyt sucha należy dodać odrobinę miodu i zmiksować do otrzymania gładkiego, miękkiego ciasta).

2

Otrzymane ciasto podzielić na 3 równe części. Z każdej części rozwałkować cienki placek na wielkość blachy 20 x 20 cm (placek musi być bardzo cienki) posmarowanej wcześniej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto ponakłuwać widelcem i piec w temperaturze 170°C przez około 10 – 12 minut do zarumienienia się ciasta. Tak samo postąpić z każdym z kawałków ciasta. Wyjąć, wystudzić. Najlepiej Miodownik pozostawić na 2 dni w wilgotnym pomieszczeniu, by blaty lekko zmiękły.

3

Po kilku godzinach można przełożyć placki kremem Nutella[®], smarując też wierzch ciasta. Tak przygotowane ciasto pozostawić w chłodnym miejscu.-

4**Przygotowanie sosu waniliowego:**

Laskę wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą noża wyciągnąć ziarenka. Żółtka utrzeć z cukrem na jasną, kremową masę. Mleko i śmietanę wlać do niedużego garnka. Dodać laskę wanilii z ziarenkami. Powoli doprowadzić do zagotowania. Wyciągnąć laskę wanilii. Ubijając dalej żółtka, wlewać przez gęste sitko cienkim strumieniem gorące mleko wymieszane ze śmietaną. Masę przelać z powrotem do garnka. Garnek postawić na palniku i ciągle mieszając łyżką, podgrzewać, aż sos lekko zgęstnieje. Masa nie może się zagotować, bo żółtka się zwarzą. Uwaga – sos gęstnieje powoli, nie należy przyspieszać tego procesu zwiększając ogień. Sos można schłodzić i przechowywać w zamkniętym naczyniu w lodówce około tygodnia. Sos waniliowy może być użyty jako dodatek do ciasta.