

Miodownik Teresy

Ciasto.

Wymieszać i posiekać 4½ szklanki mąki z 15 dag margaryny, szklanką cukru i 2 łyżeczkami sody.

Do posiekanego ciasta dodać 3 całe jajka, 5 łyżek mleka, 3 łyżki miodu.

Wyrobić ciasto, rozwałkować, podzielić na 3 części.

Piec po kolei po około 8 minut.



Masa.

Zagotować 1½szklanki mleka z 1szklanką cukru i 1 cukrem waniliowym.

Do ½ szklanki mleka dodać 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, wymieszać i wlewać powoli na gotujące mleko. Zagotować i ostudzić.

Następnie 1 margarynę ucierać z powoli dodawaną wystudzoną masą.

Upieczone ciasto przekładać warstwami z masą. Smacznego.