

Miodownik z Zeptera - przepis Ewy Smiech

Składniki :

1. 1/2 szklanki miodu
2. 3/4 szklanki cukru
3. 1/2 przyprawy do pierników
4. 1/2 szklanki śmietany
5. 1/2 łyżeczki sody
6. 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
7. 2 szklanki mąki
8. 3 jaja

Sposób przyrządzenia:

Rozpuścić miód i cukier, do gorącego dodać masło i roztopić, wlać śmietanę.

Wymieszać wszystkie sypkie składniki, dodać do tego miód wymieszany z cukrem, masłem i śmietaną oraz żółtka. Wszystko dokładnie wymieszać.

Z białek ubić pianę, delikatnie połączyć z masą.

Na dno patelni zepterowskiej (2,7l, 24 cm) położyć papier do pieczenia, wlać gotową masę, przykryć pokrywą i postawić na małym źródle ciepła. Kiedy wskazówka termostatu wejdzie na 1/2 zielonego pola wyłączyć dopływ ciepła i zostawić na 30 min nie odkrywając pokrywy. Po upływie 1/2 godziny, zdjąć pokrywę, odparować ciasto przez 10 min. i wyłożyć na talerz.