

Turtă dulce cu miere

40–50 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Făină de secară
125 g	Zahăr granulat
125 g	Miere
3	Ouă
3 linguriță	Praf de copt
2 lingură	Scorțișoară măcinată
	O cantitate mică de lapte pentru glazură

Pregătire

1. Adaugă făină, zahăr, bicarbonat de sodiu și scorțișoară.
2. Adaugă ouăle și mierea.
3. Acoperă cu folie alimentară și lasă deoparte timp de jumătate de oră.
4. Presară făină peste suprafața de lucru și întinde aluatul cu o grosime de aproximativ 1 cm.
5. Decupează fursecurile tip turtă dulce și așază-le pe o tavă de copt căptușită cu hârtie pergament de copt, glazurează-le cu lapte și lasă-le la cuptor timp de 7–8 minute la 175 °C (347 °F).

SUGESTIE: Fursecurile tip turtă dulce se vor frăgezi dacă sunt lăsate câteva zile într-un vas metalic închis ermetic.