



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	

Turtă dulce cu miere

⌚ 40—50 Min. ♡ ♡ ♡

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.

