



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.

