

Несложные изделия из теста с медом

Взбейте в пену 250 г меда с 2 яйцами, добавьте 200 г сметаны, чайную ложку пекарского порошка, пакетик ванильного порошка, 1/2 чайной ложки соды, залитой лимонным соком.

Добавьте 50 г нагретого сливочного масла, размешайте и добавьте понемногу 300 г муки, чтобы не было комочков. Влейте смесь в форму кекса, смазанную маслом, посыпанную мукой.

Выпекайте на среднем огне.

Форма должна быть большой, так как тесто сильно увеличится в объеме.

Опросейте 2 чашки муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соды. Перемешайте 100 г маргарина, 2 столовые ложки меда, 3 желтка, 1 1/2 чашки сметаны с сухими компонентами смеси до получения однородной массы. Затем перемешайте эту массу с взбитыми белками, влейте в неглубокую форму и выпекайте. Дайте остыть и нарежьте на ромбы.

Смешайте 150 г растительного масла, 1 кг меда, тертый мускатный орех, всыпьте 1 кг муки. Вымесите тесто, раскатайте в тонкие листы. Нарежьте ломтиками и поджарьте в растительном масле.

Смешайте 800 г муки, 3 яйца, 2 столовые ложки масла, 1/2 чайной ложки соды и замесите густое тесто.

Тесто разрежьте на куски, раскатайте, вырежьте кружочки. Положите в каждый по столовой ложке изюма с медом, сформируйте и жарьте на сале или растительном масле.

Натрите на терке 100 г черствого ржаного хлеба, подрумяньте на сковородке с 20 г жира, смешайте с 25 г меда.

В приготовленную форму уложите слоями хлеб и измельченные яблоки с сахаром (50 г яблок и 10 г сахара). Верхний слой должен быть из хлеба. Залейте смесью молока с яйцом (1/4 стакана молока и яйцо), сверху положите маленькие кусочки масла и выпекайте 30 минут в духовом шкафу.

Остывшую запеканку подавайте с молоком.

Перемешайте 300 г белой муки, 100 г сливочного масла, 140 г меда, прибавьте яйцо, 2 белка, 80 г хорошо измельченных орехов, сок лимона и тертую цедру, столовую ложку рома и 1/2 чайной ложки соды.

Хорошо вымесите тесто, раскатайте и вырежьте рюмкой круглые лепешки. Печь до подрумянивания.

После охлаждения смажьте шоколадной глазурью, а сверху на каждую лепешку положите лесной орех.

Натрите на терке 100 г ржаного хлеба, смешайте с 40 г меда, 80 г творога протрите через сито и смешайте с 30 г сахара.

В стеклянную вазочку выложите слоями хлеб, творог и варенье. Последним должен быть выложен слой ржаного хлеба.

Украсьте все взбитыми сливками, ягодами или желе.

Подавайте к столу через несколько часов после приготовления, чтобы лучше соединились составные части продукта.

Едят со сладким молоком.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005.
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПБ"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>