

www.detkityumen.ru

Медовик постный



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

сахар - чуть меньше чем 0.5 стакана
масло растительное - чуть меньше чем 0.5 стакана
3 ст. ложки меда
1 стакан теплой воды
2 чайных ложки разрыхлителя
1.5-2 стакана муки
0.5 стакана изюма
0.5-1 стакан измельченных грецких орехов
1 пакетик ванильного сахара
щепотка соли

Приготовление:

Изюм ошпарить кипятком, обсушить, добавить измельченные орехи, все смешать со щепоткой муки.
Сахар всыпать на сковороду, жарить на среднем огне пока не образуется карамель.

Затем потихоньку влить теплую воду, дать покипеть пока карамель полностью не растворится в воде.
Карамельную воду перелить в миску и дать ей немного остыть.

Духовку нагреть на 180 градусов, форму смазать раст. маслом, посыпать мукой, для надежности дно формы застелить промасленной бумагой.

В миске смешать растительное масло, мед, ванильный сахар и соль, влить теплую карамельную воду, размешать, добавить стакан просеянной муки и разрыхлитель, размешать, подсыпать еще муки, тесто должно быть как густая сметана по консистенции, добавить смесь изюма и орехов.

Размешать, переложить тесто в форму, верх разровнять. Форму не берите слишком большого диаметра

Выпекать медовик минут 40-45, до готовности.

Готовый пирог остудить на решетке. Просто обалденно-вкусный кекс, с кармельно-медовым вкусом, нежный и рассыпчатый! Приятного чаепития!

10.02.2016

[ismagilova](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/377/