

Tortulet cu miere



Am scris tortulet cu miere deoarece aceasta minunata prajiturica, ideala pentru copii (contine doar un insignifiant „praf” de zahar si cel mai important -niciun agent de crestere) poate fi facuta si sub forma de tort, caz in care coaceti doua blaturi (ies subtirele) pe care le folositi apoi dupa bunul plac.

Pot fi umplute cu o budinca de frisca sau vanilie, cu gem de caise, crema de cioco...si destul, ca deja-mi prea zboara imaginatia ☐

Totusi, nu pot sa nu amintesc si de crema de miere, de aici: **Tort cu smochine si crema de miere!**

Puiul meu scump l-a preferat simplu, dupa cum veti observa mai jos... ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 120 g miere
- 3 oua mari
- 20 g zahar
- 70 g faina grisata sau simpla
- 20 g unt
- 50 g nuci

- un varf de cutit de praf de cuisoare si scortisoara

Pentru glazura:

- 200 g zahar
- 6 linguri mari de apa

Mod de preparare:

Ingrediente:



Se bate o spuma tare din albusul celor trei oua, se amesteca mereu si se toarna intre timp miere incalzita:



Se bate spuma in continuare pana se raceste complet.

Intr-un alt vas se amesteca galbenusurile cu 20 g. zahar; se adauga faina grisata (sau simpla cum am folosit eu, caci nu am gasit niciunde grisata) nucile tocate (ideal ar fi sa fie tocate cu cutitul) si condimentele:



La sfarsit se adauga cu grija spuma cu miere:



Se toarna aluatul intr-o tava unsa cu unt:



...si se pune la cuptor, la foc mic (160 grade), circa o jumatate de ora.

Blatul e copt atunci cand infingand o scobitoare in mijlocul blatului, iese curata...sau cand vedem ca marginile blatului se desprind usor de forma:



Dupa ce s-a racit se rastoarna pe un platou:



...moment in care ar trebui sa ne ocupam de glazura, care zice cam asa: cele 200 g. zahar se topesc impreuna cu 6 linguri mari de apa intr-un vas pana se obtine un sirop auriu, apoi se toarna incet pe suprafata tortului. Cand incepe sa se intareasca, se taie felii cu un cutit umezit obtinand o glazura tip Dobos.

Mie, dupa cum va spuneam mai sus, mi-a fost naurit „proiectul” ...de niste manute dragi si pofticioase :)))



...doar pe cateva am ajuns sa le glazurez, din restul siropului

facand un lapte caramel minunat, pe care Bogdi l-a savurat alaturi de prajiturica :))



Spor la treaba, mamicilor si pofta mare, micutilor!!! :))