Медовые коврижки с изюмом, орехами и джемом

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:25 -



В небольшой кастрюле довести до кипения 250 мл. воды, добавить 200 гр. сахара, размешать. Добавить 100 мл. растительного масла, 2 ст.л. меда и щепотку соли. Довести до кипения, постоянно помешивая, снять с огня, остудить до 80*. 300 гр. муки просеять с 1 ч.л. соды, добавить в горячую жидкость, замесить тесто (как густая сметана). Положить 100 гр. рубленных орехов (у меня пекан), 50 гр. промытого и просушенного изюма без косточек (у меня светлый) и тщательно перемешать. Формочки смазать маслом, выложить тесто на 1/3 формы и выпекать при 170* в течение 40-50 минут. Вынуть, дать немного стыть, разрезать пополам острым ножом и прослоить джемом (у меня морковный, можно апельсиновым, ну или на ваш вкус). Полить растопленным на водяной бане горьким шоколадом.

Очень-очень вкусные!!!

{jcomments on}