

## ***Ciasto miodnik***

### **Składniki na formę 12x30 cm (keksówka)**

- 200 g cukru
- 400 g płynnego miodu
- 400 g mąki
- 200 g czekolady
- opakowanie proszku do pieczenia
- 150 g rodzynek
- 150 g posiekanych orzechów włoskich
- 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- łyżeczka cynamonu
- 250 ml wody



### **Wykonanie:**

Miód i cukier przełożyć do rondelka i na wolnym ogniu rozpuścić. Wlać wodę i wszystko dokładnie wymieszać, aż masa będzie jednolita. Następnie (nie przerywając mieszania) stopniowo dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Mąkę i proszek do pieczenia wcześniej przesialiśmy przez sito.

Czekoladę stopić na parze, dodać rodzynek, orzechy, skórkę pomarańczy i dokładnie wszystko wymieszać. Tak przygotowaną masę połączyć z masą miodową i bardzo energicznie mieszając wszystko ze sobą wymieszać.

Całą masę przelać do przygotowanej formy, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec godz., w temp. 180° C

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

