

Calendar din turtă dulce



Ingrediente

- 500 g zahăr
- 380 ml apă
- 500 g miere de albine
- 50 g amoniac alimentar
- 130 ml apă
- 50 g cuișoare
- 50 g scorțișoară
- 20 g condimente pentru turta dulce
- 4 ouă (marimea M)
- 1000 g făină de grâu tip 405
- 600 g făină integrală de secară

De asemenea:

- 1 crenguță de copac
- bandă de cadou

Mod de preparare

- Fierbeți zahărul în 380 ml de apă, apoi lăsați la răcit.
- Topiți mierea.
- Dizolvați amoniacul în 130 ml de apă (rece) și bateți ouăle cu restul de condimente până obțineți o spumă.
- Adăugați compoziția cu miere și făină în MaxxiMum pentru frământarea aluatului.
- Rulați aluatul și întindeți pentru 24 de bucăți de turtă dulce.
- Apoi ungeți cu lapte și dați la cuptor la 170° C timp de aproximativ 13-15 minute.

Sfat: Turta dulce va fi mai fragedă dacă veți lăsa aluatul să dospească peste noapte.