



Turtă dulce cu miere

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 g	unt cu 82% grăsime	150 g	zahăr brun
200 g	miere	1	ou
½ linguriță	sare	10 g	bicarbonat de sodiu
550 g	făină	1 plic	zahăr vanilinat
1 linguriță	scorțișoară pudră	1 linguriță	ghimbir pudră
¼ linguriță	nucșoară pudră	8 buc.	cuișoare
2 păstăi	cardamon		

Instructions

Turta dulce este unul dintre cele mai îndrăgite dulciuri care se pregătesc de sărbători, încă de acum câteva sute de ani. Acest desert delicios specific Crăciunului este ușor de pregătit și se poate face din timp, cu mai mult de o lună înainte, pentru că își păstrează prospețimea. Trebuie doar să îți prăjiturele crocante la rece, în încăperi uscate, așezate în cutii destinate doar pentru turtă dulce.

Este un desert perfect pentru gătit alături de cei mici, care adoră să se implice în activități alături de părinți.

Iată care sunt pașii pentru a pregăti acești biscuiți pe bază de miere și condimente aromate.

1. Într-un bol încăpător, se amestecă untul, zahărul brun, mierea, oul, făina și condimentele până rezultă un aluat ușor de modelat.
2. Acesta se împarte în 2 bile de dimensiuni egale, se înfoliază și se dă la frigider pentru aproximativ 30 de minute.
3. După ce s-a răcit, aluatul se întinde cu un sucitor pe blatul de lucru și se taie sub diferite forme, după cum se dorește.
4. Se coace la 160°C pentru aproximativ 18 minute, în același timp urmărind să nu se ardă. După ce sunt gata, se scot din cuptor și se lasă la răcit.
5. După ce turta dulce s-a răcit, le puteți decora cu creioane comestibile în culori festive.

Pentru mai multe idei pentru masa de Sărbători, vezi și alte deserturi festive [aici](#).

Autor: Chef Laura Eremia

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie.

