

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 turtă dulce
- 4 ouă (mărimea M)
- 1000 g făină de grâu tip 405
- 600 g făină integrală de seară

De asemenea:

- 1 crenguță de copac
- bandă de cadou



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 MaxiMum 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.