

Medovník (pastel de miel checo)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/medovnik-pastel-de-miel-checo>

Preparación

Colocar la manteca, el huevo, el azúcar y la miel en una cacerola y calentar a baño maría. Revuelva, añadir poco a poco la harina tamizada y el bicarbonato de sodio también tamizado. Deje que se mezcle todo bien para formar la masa. Deje reposar por un tiempo. Divida la masa en 5 partes iguales sobre placas enharinadas y cubiertas con papel manteca. Cocinar de a una plaza en el horno caliente a 180°C durante 4-5 minutos. Para preparar la crema, bata la manteca con el batidor hasta que esté blanda y blanca. Agregar lentamente la lata de leche condensada y luego llevar a baño maría durante 2 horas. En un plato en el cual ya servirá el torta, colocar una base de la masa cocida. Untar con la crema preparada y por encima poner unas gotas de la mezcla de café y ron. Repita este procedimientos hasta finalizar las capas y termine con una capa de la crema de leche condensada por encima y los bordes. Espolvorear el pastel con las nueces picadas para recubrirlo y colocar por encima las nueces mariposa para decorar. refrigere por 24 horas antes de degustar.

Ingredientes

- Para la crema: 250 gramo/s Manteca
- 1 lata/s Leche condensada
- Para recubrir: 100 gramo/s Nueces picadas
- Para decorar: 14-15 Nueces
- Para la torta: 3 cucharada/s Ron blanco
- 5 cucharada/s Café negro preparado
- 30 gramo/s Manteca
- 2 cucharada/s Miel
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 1 Huevo
- 1 cucharada/s Bicarbonato de sodio
- 250 gramo/s Harina

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Checa, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas

