Коврижка постная

Автор: Павел
12.04.2014 21:15

1 стакан чайной заварки,
1 стакан сахарного песка,
6 столовых ложек мёда или варенья (можно засахаренного)
3 ст. ложки подсолнечного масла
Мука до густоты сметаны
1-1,5 чайной ложки соды, гашеной уксусом
Орехи, изюм, цукаты, цедра лимона, пряности, соль – по вкусу

Тщательно перемешать все ингредиенты, в конце добавить соду. Выложить в глубокую сковороду или противень и выпекать на среднем огне.
Получается очень вкусно, а если проявить фантазию, то коврижку можно использовать даже в качестве именинного торта.

(благодарим за материал сайт Отдела по делам молодежи РПСЦ *)*

Phoca PDF