



На этой странице представлен простой, но в тоже время очень вкусный **рецепт. Коврижка медовая постная**

—достаточно известное блюдо среди любителей хорошо покушать. Коврижки по данному рецепту получаются ничем не хуже от кексов и тортов, которые готовят на животных продуктах.

Способ приготовления для мультиварки

Очень удобно и быстро приготовить "**коврижку медовую**" используя мультиварку фирмы Panasonic -

[SR-TMH1](#)

[8](#)



 Наталья
27.02.12 18:44

10-12 порций
15 минут на подготовку
65 минут на приготовление

Тип блюда
Десерт

Посуда
весы бытовые, миска глубокая для приготовления теста, миксер, ложка столовая, ложка чайная, половник, пластиковая для выгрузки теста, оплечко.

Аксессуары

Модели
[SR-TMH1](#)

Ингредиенты

- Мука пшеничная - 300 г
- Сахар-песок - 200 г
- Масло подсолнечное - 80 г
- Мед жидкий - 2 ст.л.
- Коричь молотая - 2 ч.л.
- Разрыхлитель - 1 пакетик
- Ванильный сахар - 1 пакетик
- Какао-порошок - 2 ст.л.
- Молотые орехи - 50 г
- Изюм, цукаты - 50 г
- Вода теплая - 250 г
- Соль - 1 ч.л.
- Для украшения
- Свежие ягоды - 50 г
- Сахарная пудра - 5 ч.л.

1. Перемешайте миксером на низкой скорости все ингредиенты (кроме муки, разрыхлителя и цукатов), добавьте муку, смешанную с разрыхлителем и доведите тесто до густоты сметаны. Добавьте смесь из орехов и цукатов, перемешайте тесто ложкой.
2. Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную манкой кастрюлю от мультиварки, поверхность разровняйте.
3. Выберите режим **Выпечка, время приготовления 65 минут** и нажмите на кнопку **Старт**
Проверьте степень готовности деревянной палочкой. Прибавьте время приготовления в том же режиме, если это необходимо. Опрокиньте кастрюлю с коврижкой на плоскую тарелку и остудите её при комнатной температуре.
4. Перед подачей к столу посыпьте поверхность коврижки сахарной пудрой и украсьте свежими ягодами.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

