

Медовик

3 яйца
80 г мед
1/2 ч.л. сода
100 г масло сливочное
100 г сахар
Щепотка соли
180 г мука

Технология:

В сотейнике с толстым дном нагреть мед и добавить соду, постоянно помешивая лопаткой будет образовываться пена. **Пену необходимо довести до красивого янтарного цвета**

Затем вводим сливочное масло **до полного растворения**. Отставляем смесь в сторону (пусть немного остынет). В отдельной ёмкости взбиваем яйца, соль и сахар до плотной пышной массы. Во взбитые яйца вливаем медовую смесь и перемешиваем

Сразу добавляем всю муку и взбиваем на низких оборотах. Тесто получается жидкое. На пергаменте можно начертить круги нужного диаметра и тонким слоем выкладываем тесто. **Выпекаем при 180 градусах около 3-5 минут**

Сладость - 31%

КБЖУ - 390ккал/5Б/16Ж/55У



Этот рецепт — часть большого сборника «Бисквиты & Начинки»

Внутри вы найдёте:

- **База пищевой химии**, чтобы ваши бисквиты не опадали, а крема не шли крупинками
- **70+ тех.карт**: 30 бисквитов, 30+ кремов и начинок, которые точно хотят попробовать ваши заказчики или семья
- Некоторые **рецепты полностью пересчитаны с исключениями**: без яиц, сахара или глютена
- **Выверенные** температурные режимы и точные размеры форм
- **Индекс сладости**, КБЖУ, % жира, переносит ли заморозку и нужна ли пропитка
- **Точные инструкции по замене ингредиентов**, например, чтобы сделать тот же крем или бисквит в ПП-варианте
- **Сочетания вкусов**, чтобы у вас получалось создавать свои уникальные начинки в десерты

Забирай проверенные рецепты от технолога
и шеф-кондитера здесь!

[ХОЧУ ПОЛНЫЙ СБОРНИК](#)

