



## RÓŻANA MGIEŁKA



### SKŁADNIKI NA RÓŻANY SPÓD:

- × 150 g mąki pszennej
- × 60 g ksylitolu
- × 100 g masła
- × 80 g Różanej Mgiełki z Ogródka Dziadunia
- × 1 żółtko
- × 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

### POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 6 łyżeczek Różanej Mgiełki z Ogródka Dziadunia
- × 3 łyżki sera twarogowego
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1/2 małego mango
- × 3 łyżki borówek
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 1 łyżka suszonych płatków róży (opcjonalnie)
- × listki mięty do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni C (grzanie góra-dół). Do miski wrzucamy mąkę, posiekane zimne masło, żółtko, ksylitol oraz proszek do pieczenia. Wszystkie składniki zagniatamy, aż uzyskamy jednolite ciasto. Na koniec dodajmy konfiturę i ponownie zagniatamy do połączenia składników. Tak przygotowanym ciastem wypełniamy formę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 18-20 cm. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 22-25 minut, aż ciasto ładnie się zarumieni, po czym odstawiamy do całkowitego przestygnięcia.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Mango kroimy w słupki lub kostkę.
4. Ser twarogowy łączymy z miodem i pokrywamy nim ciasto. Następnie układamy naprzemiennie borówki oraz cząstki mango, a gdzieś tam odrobinę konfitury. Całość posypujemy płatkami migdałowymi, płatkami róży oraz dekorujemy listkami mięty.