Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 23:04

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/mrowisko-0-5kg-p-47.html



Mrowisko 0,5kg

Cena	**70,00 zł**

Opis produktu

□□ Ciasto mrowisko 0,5kg - chrupiące płatki z prawdziwym miodem.

Mrowisko 0,5kg to porcja na 5-8 osób - kopiec z cienkich, złocistych płatków kruchego ciasta □□, polanych naturalnym miodem □□ i posypanych makiem ●, rodzynkami □□ oraz płatkami migdałów □□. Idealne do kawy ☕, na rodzinne spotkanie albo jako regionalny prezent □□.

□□ Prawdziwy miód, nie zamienniki.

Większość producentów polewa **mrowisko** syropami, które naśladują smak miodu. My tego nie robimy - używamy wyłącznie prawdziwego miodu wielokwiatowego □□. Naturalny miód z czasem gęstnieje i krystalizuje - to normalne, to cecha prawdziwego produktu. Delikatnie go podgrzewamy, żeby ładnie oblał płatki i nadał im charakterystyczny aromat i słodycz.

□□ Jak wygląda mrowisko ciasto?

To nie jest zwykłe ciasto z blachy. **Mrowisko ciasto** składa się z mnóstwa cienkich płatków kruchego ciasta □□, smażonych na głębokim tłuszczu i układanych warstwowo w kopiec □. Każda warstwa oblana jest miodem □□, a na górze mak, rodzynki i migdały. Całość wygląda jak prawdziwe mrowisko - stąd nazwa □□. W smaku? Chrupiąco i miodowo, z przyjemnym kontrastem dodatków.

□ Skład.

□ mąka pszenna □□,
□ jajka, masło, cukier, śmietana,
□ odrobina spirytusu □□ - dzięki niemu płatki są lekkie i chrupiące,
□ miód wielokwiatowy □□,
□ mak ●, rodzynki □□, płatki migdałów □□

□□ Wolisz bez maku, rodzynek lub migdałów?

Wpisz uwagę przy zakupie w „Komentarz do produktu" - przygotujemy **mrowisko** według Twoich preferencji. Dla osób z uczuleniem na miód możemy na życzenie zrobić wersję z zamiennikiem.

□□ Mrówkowiec, mrowisko - jedno ciasto, wiele nazw.

W zależności od regionu to samo ciasto nosi różne nazwy. Na Suwalszczyźnie i Sejneńszczyźnie mówi się po prostu mrowisko - bo posypane makiem ciasto wyglądem przypomina kopiec pełen mrówek. Poza Podlasiem częściej spotkasz określenie **mrówkowiec** lub **mrówkowiec ciasto**. Na Litwie ten wypiek nosi nazwę **skruzdėlynas** i jest traktowany jako element dziedzictwa kulinarnego. Niezależnie od nazwy - chodzi o ten sam chrupiący **deser mrowisko** z miodem □□□□

□□ Kiedy najlepiej smakuje?

Mrowisko deser najlepiej smakuje dzień lub dwa po przygotowaniu, gdy płatki nasączą się miodem - wtedy konsystencja jest idealna. **Ciasto mrowisko** doskonale pasuje do kawy ☕ i herbaty □□. Na stole wygląda efektownie bez żadnego dekorowania □□, a każdy łamie płatki i bierze tyle, ile chce. **Przysmak mrowisko** przechowuj w temperaturze pokojowej, pod przykryciem - nasze ciasto zachowuje świeżość przez 2-3 tygodnie.

□□ Zamówienie i wysyłka.

Mrowisko 0,5kg przygotowujemy ręcznie po złożeniu zamówienia - bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polsce i za granicę. Cena widoczna od razu przy produkcie □