

Dane aktualne na dzień: 24-05-2026 13:47

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



🍪 Mrowisko 0,5kg

Cena **70 zł**

Opis produktu

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

Mrowisko 0,5 kg to porcja na 5-8 osób - kopiec z cienkich, złocistych płatków kruchego ciasta 🍪, polanych naturalnym miodem 🍯 i posypanych makiem •, rodzynekami 🍇 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 obłana jest miodem 🍯, a na górze mak, rodzynek 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 •, rodzynek 🍇, 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 - miód działa jak naturalny konserwant i utrzymuje świeżość nawet przez kilka tygodni.

☐☐ Zamówienie i wysyłka.

Mrowisko 0,5 kg 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 ☐