PIERNIK TORUŃSKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1616 razy.

2 kg mąki żytniej,
1 kg miodu lipowego,
1 jajo,
1 łyżeczka sody oczyszczonej,
1 łyżeczka korzeni (cynamon i goź dziki zmielone),
1 łyżeczka anyżu,
1 kieliszek spirytusu,
migdały.

Miód przesmażyć z korzeniami i gorący wlać do przesianej, ogrzanej mąki. Dokładnie wyrobić masę, dodać sodę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody, spirytus i jajo. Wyrobić dobrze ciasto, aby było dość twarde i elastyczne. Pod koniec dodać obrane ze skórki grubo posiekane słodkie migdały i wymieszać . Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać ciepłego miodu. Blachę wysmarować woskiem, ciasto rozciągnąć no grubość 3 cm, udekorować obranymi ze skórki migdałami i piec ok. 1 godziny w gorącym piekarniku.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD