

---

# PIERNICZKI CAŁUSKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1414 razy.

1/4 szklanki miodu (3 łyżki)  
6 dag cukru  
goź dziki (4 szt.)  
1 jajo  
cynamon (1/2 łyżeczki)  
1 dag sody oczyszczonej  
skórka cytrynowa  
2 łyżki wody gotowanej  
1 łyżka wody  
1/2 jaja do smarowania  
30 dag mąki  
tłuszcz do smarowania blachy  
3 dag smalcu

Zrumienić miód z goź dzikami i cynamonem, dodać 1 łyżkę wody, ostudzić . Posiekać smalec z mąką, wymieszać z cukrem i skórka cytrynowa, wymieszać z miodem, zagnieść z jajem, starannie wyrobić , wynieść na zimno na pół godziny. Przygotować blachę. 2 łyżki gotowanej wody ostudzić , wymieszać z sodą, dodać do ciasta, wyrobić . Ciasto wałkować na grubość 1/2 cm, wykrawać pierniczki małą, okrągłą foremką, układać na blasze w pewnej odległości od siebie, by nie zlepiały się w czasie pieczenia. Pierniczki smarować jajem; piec w bardzo gorącym piekarniku. Po ostygnięciu można pierniczki powlec kolorowym lukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD