PIERNICZKI CAŁUSKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1515 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 skórką cytrynową, 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