

---

# PIERNIK Z MIODU RUMIENIOWEGO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1399 razy.

1/4 litra miodu  
50 dag mąki  
goź dziki (4 szt.)  
5 białek (piana)  
cynamon (1/2 łyżeczki)  
1 dag sody oczyszczonej  
20 dag cukru  
gałka muskatołowa  
3 łyżki przegotowanej, zimnej wody  
3 łyżki wody  
20 dag bakalii (rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa itp.)  
4 dag tłuszczu  
5 żółtek  
tłuszcz do smarowania blachy

Miód z przyprawami ostrożnie zrumienić mieszając, aby nie wykipiał, dodać 3 łyżki wody gotowanej, przestudzić. Opłukać rodzynki, pokrajać orzechy i skórę pomarańczową. Przygotować podłużne, wąskie blachy. Rozetrzeć tłuszcz z żółtkami, dodać miód i cukier, utrzeć. Ubić pianę. Pianę wyłożyć na żółtka z cukrem, dodać mąkę, wymieszać i wyrabiać ręką przez 20 minut. Rozpuścić sodę w wodzie zimnej, przegotowanej, dodać do ciasta sodę i bakalie, wymieszać starannie ręką, ciasto wyłożyć do formy, piec 3/4 do 1 godziny w niezbyt wygrzanym piekarniku (160 oC). ciasto nakłuć głęboko zaostrozonym drewnianym, a gdy wychodzi suche, wyjąć i trochę przestudzić w formie. Piernik odkrajać nożem od formy, wyłożyć ostrożnie i ostudzić opierając o brzeg stolnicy. Piernik można lukrować lukrem czekoladowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD