

Borowiki miodowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1671 razy.

Ciasto I:

50 dag mąki

2 żółtka

jajko

5 dag masła

20 dag cukru

20 dag miodu

łyżeczka sody

1-2 łyżki śmietany

2 łyżeczki przyprawy piernikowej

Ciasto II:

25 dag mąki pszennej

30 dag mąki ziemniaczanej

20 dag cukru pudru

10 dag masła

30 dag miodu

3 jajka

płaska łyżeczka sody

2 łyżeczki przyprawy piernikowej

Przyprawa piernikowa:

6 dag cynamonu

6 dag ziela angielskiego

4 dag goź dzików

1 dag kardamonu

1 dag kwiatu muskatołowego

1 dag gałki muskatołowej

1 dag badianu (anyżu gwiazdkowego)

2,5 dag skórki pomarańczowej

2 dag białego lub żółtego imbiru

Lukier biały:

20 dag cukru

ć wierć szklanki wody

sok z połowy cytryny lub pół łyżki octu (3%)

Lukier czekoladowy:

25 dag cukru

pół szklanki wody

łyżka octu (3%)

10 dag tartej czekolady

2 dag masła kakaowego lub zwykłego

Czynności związane z przyrządzeniem tego smakołyku są identyczne, niezależnie od wybranego przepisu.

Miodu nie gotuje się, potrzebny jest jednak ciekły a więc miód scukrzony należy najpierw rozpuścić i ostudzić .

Składniki przyprawy tłucze się, trze lub miele, miesza razem i wkłada do szczelnie zamykanego słoiczka.

Ze wszystkich wymienionych składników (wariant I lub II) zagnieść bardzo twarde ciasto i długo je wyrabiać ,

a potem zbić wałkiem czy tłuczkiem albo wybić o stolnicę. Przygotowane ciasto włożyć na 30 min do lodówki.

Następnie formować z niego kapelusze i trzony

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD