Borowiki miodowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1744 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 muszkatołowego
1 dag gałki muszkatołowej
1 dag badianu (anyżku 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

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