
Pierniczki całuski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4337 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (1/2 szklanki) miodu naturalnego lub sztucznego,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

10 dag tłuszczu (margaryny, smalcu, oliwy lub oleju słonecznikowego),

1 jajo,

1 żółtko,

1 łyżeczka korzeni mielonych lub przyprawy piernikowej,

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,

tłuszcz do blachy

Mąkę przesiać na stolnicę. Miód zagotować z przyprawami i wrzącym zaparzyć mąkę. Masę wysiekać nożem, a po przestygnięciu połączyć z cukrem, tłuszczem, sodą i jajami. Wyrobić ciasto i rozwałkować na grubość 1/2 1 cm. Szklanką lub kieliszkiem wyciąć okrągłe pierniczki. Ułożyć je na blasze wysmarowanej tłuszczem. Śodek każdego pierniczka wysmarować żółtkiem. Piec 10-15 min w gorącym piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Totalny niewypał

Nadesłał(a):ania 2006-02-23 12:02:09