
Piernik bez korzeni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2882 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

2 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 jajo,

25 dag miodu naturalnego lub sztucznego,

1 szklanka mleka,

2 łyżki kakao, kawy marago lub kawy inki,

1 czubata łyżka sody,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Mleko zagotować z kakao lub kawą, ostudzić . Miód rozgrzać z olejem i cukrem, ostudzić i wlać do przesianej mąki wymieszanej z sodą. Dokładnie wymieszać , dodać jajo i mleko. Ciasto ucierać do uzyskania jednolitej masy, umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 60 min w ciepłym piekarniku.

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