
Piernik bez miodu 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3144 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki pszennej,

25 dag (1 szklanka) cukru,

3 jaja,

1 łyżeczka mielonych korzeni lub przyprawy piernikowej,

5 dag smalcu lub oleju,

szklanka wody

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

tłuszcz i tarta bułka do formy

10 płaskich łyżek cukru utrzeć do białości z żółtkami i tłuszczem. Resztę cukru mocno zrumienić na karmel, dodać korzenie i zagotować ze szklanką wody. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Roztwór karmelu i korzeni dodawać stopniowo do mąki, wciąż ucierając. Masę wymieszać dokładnie z utartymi żółtkami i tłuszczem. Na koniec ubić sztywną pianę z białek i wymieszać ostrożnie z ciastem. Ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w ciepłym piekarniku 50-60 min.

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