
Piernik bez miodu (na karmelu) 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3136 razy.

80 dag (4 szklanki) mąki,

1 szklanka śmietany,

50 dag (2 szklanki) cukru,

2 jaja,

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

1 opakowanie przyprawy piernikowej lub zmielonej przyprawy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Przygotować karmel ze szklanki cukru, rumieniąc cukier na suchej patelni i mieszając z 4 łyżkami wrzącej wody. Jaja utrzeć z cukrem, dodać sodę i przyprawy korzenne. Następnie w trakcie ucierania, dodawać po trochu przesianą mąkę i śmietanę. Ciasto połączyć z karmelem, umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 60 min w ciepłym piekarniku.

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