
Piernik dojrzewający 2 tygodnie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3510 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

8 dag (4 łyżki) cukru na karmel,

1/2 szklanki mleka,

1 duże lub 2 małe jaja,

25 dag miodu naturalnego lub sztucznego,

1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej,

przyprawa piernikowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Cukier zrumienić na karmel. Dodać miód, margarynę oraz cukier i stale mieszając rozpuścić. Po ostygnięciu stopniowo dodawać przesianą mąkę, jaja i przyprawy, wlać mleko z rozpuszczoną sodą. Ciasto dokładnie wymieszać i przełożyć do kamiennego garnka. Garnek przykryć pergaminem, obwiązać i odstawić do lodówki na 2 tygodnie. Po dwóch tygodniach ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 50-60 min w ciepłym piekarniku.

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