
Piernik 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4812 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

1 szklanka mleka,

25 dag miodu naturalnego lub sztucznego,

1-2 jaj,

5 dag margaryny,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

przyprawa piernikowa lub zmielone przyprawy, takie jak: cynamon, goź dziki, imbir, pieprz, gałka muszkatołowa, ziele angielskie,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Zagotować mleko z miodem, cukrem (2 łyżeczki cukru pozostawić) i tłuszczem. Dodać przyprawy korzenne. Gorącą mieszaninę wylać na przesianą mąkę i dokładnie wymieszać . Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać do ostudzonej masy i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Formę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką i wypełnić ciastem. Piec około 60 min w ciepłym piekarniku.

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