

---

# Piernik 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4053 razy.

1 kg (5 szklanek) mąki,  
50 dag miodu sztucznego lub naturalnego,  
4 jaja,  
13 dag margaryny,  
50 dag (2 szklanki) cukru,  
10 dag (5 łyżek) cukru na karmel,  
2 szklanki mleka,  
2 opakowania przyprawy piernikowej,  
1 łyżka sody oczyszczonej,  
bakalie,  
tłuszcz i tarta bułka do formy

Sporządzić karmel z 5 łyżek cukru (rozprowadzić bardzo małą ilością wody), dodać miód, rozpuścić i ostudzić. Żółtka utrzeć z margaryną i cukrem, wymieszać z przyprawą piernikową. W mleku rozpuścić sodę oczyszczoną, wlać do sporządzonej mieszaniny żółtek z innymi składnikami, wymieszać. Dodać przesianą mąkę i karmel z miodem. Dokładnie wymieszać. Dodać pianę, bakalie delikatnie wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję lejącą. Wlać do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych tartą bułką foremek. Piec ponad godzinę w ciepłym piekarniku.

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