

---

# Piernik 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3834 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

15 dag ( 3/4 szklanki) cukru pudru,

3/4 szklanki gęstej śmietany,

50 dag miodu naturalnego lub sztucznego,

1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego,

3 jaja,

1/2 łyżeczki sody,

przyprawa piernikowa lub zmielone przyprawy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Miód stopić . Żółtka utrzeć z cukrem. Ucierając dodawać stopniowo olej. Wlać ostudzony ale płynny miód. Sodę rozpuścić w śmietanie i stopniowo dodawać na przemian z przesianą mąką ciągle mieszając. Na końcu dodać pianę z białek. Piec około 60 min w ciepłym piekarniku.

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