
Piernik zamkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3361 razy.

40 dag mąki,

25 dag miodu,

50 ml rumu,

3-4 jaja,

paczka przypraw do piernika,

paczka proszku do pieczenia

Jaja umyć , wybić ze skorupki do naczynia, utrzeć lekko ze zrumienionym miodem, połączyć z rumem, przyprawami i przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy, wyrównać powierzchnię i piec około 50 min w średnio nagrzanym piekarniku.

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