
Drobne pierniczki 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3402 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,
25 dag miodu naturalnego lub sztucznego,
20 dag (niepełna szklanka) cukru,
5 dag margaryny lub masła,
4 jaja,
niepełna szklanka mleka,
2 dag drożdży,
1 łyżeczka sody,
przyprawa piernikowa,
tłuszcz do blachy

Połowę cukru skarmelizować na suchej patelni. Dodać miód, pozostały cukier oraz mleko i zagotować. Mąkę przesiać na stolnicę razem z sodą oczyszczoną, dodać przyprawy korzenne i drożdże roztarte z łyżką cukru. W mące zrobić zagłębienie, wlać ostudzony płyn (mleko, karmel, cukier miód) i wbić jaja. Całość wymieszać łyżką, a następnie dokładnie wyrobić ręką. Ciasto pozostawić na stolnicy na 2-3 godziny, a następnie rozwałkować na grubość 12 cm i szklanką lub foremkami wycinać pierniczki. Ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec 20-30 min w ciepłym piekarniku. Wystudzone pierniczki moż na polukrować.

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