
Piernik 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3611 razy.

200g masła

500g miodu

250g cukru

przyprawa do piernika

2 łyżki czekolady w proszku

1200g maki

1 opakowanie proszku do pieczenia

szczypta soli

2 jajka

lukier:

2 jajka,

300g cukru pudru

1. Stopić masło, miód i cukier stale mieszając, a następnie ostudzić.
2. Dodać resztę składników i wyrobić ciasto.
3. Zawinąć w folię aluminiową i trzymać w lodówce min. 12h.
4. Rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, wyciąć figurki (w przypadku domku odpowiednie dla niego formy) i piec na blasze w temp. 200 stopni przez 15 min.

Przyznaje się jednocześnie, że sama jeszcze tego nie robiłam, a przepis mam od znajomej, ale w razie wątpliwości mogę ja o wszystko zapytać.

Pozdrawiam,

From: "Ania Dzięczewska" <annadz@kki.net.pl>