
Pierniczki choinkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8289 razy.

Przepis wigilijny.

- * pół litra miodu
- * 20 dkg cukru
- * 50 dkg mąki
- * 2 jajka
- * 1 łyżka przypraw korzennych
- * 1 łyżeczka sody

LUKIER

- * 1 białko
- * 10 dkg cukru pudru
- * sok z cytryny

- * Wszystkie składniki na ciasto, ale tylko 1 jajko, zagnieść .
- * Rozwałkować powstałe ciasto na posypanej mąką stolnicą i wykroić foremkami pierniczki.
- * Rozbić w miseczce drugie jajko i posmarować nim pierniczki. Ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze.
- * Piec ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 175 stopni.

LUKIER

- * Białko utrzeć z cukrem pudrem, aż masa stanie się gęsta i pulchna. Przyprawić sokiem z cytryny.
- * Po ostudzeniu połać pierniki lukrem.

Źródło: Telegazeta TVP2

uwazam że autor mógłby podać przepisy na blache a nie wszystkie przepisy podane są na tortownice

Nadesłał(a):picola <hercka1@tlen.pl> 2005-12-07 09:12:07

to SAprzepisy na blachę.

Nadesłał(a):Bub 2005-12-08 12:12:59