
Piernik na piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4028 razy.

Przepis wigilijny.

- * 35 dkg miodu
- * 15 dkg margaryny
- * 30 dkg cukru
- * 5 jajek
- * 1 szklanka piwa
- * 1,5 paczki przypraw do piernika
- * 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- * 30 dkg bakalii (rodzynki, migdały, orzechy, daktyle, figi, smażona skórka pomarańczowa, suszone śliwki
- * tarta bułka do posypania formy

* Rondel z miodem wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i podgrzać .

* Margarynę zalać gorącym miodem. Utrzeć dodając cukier i żółtka. Wlać szklankę piwa. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i przyprawy. Wsypać bakalie i wszystko wymieszać .

* Ubić na sztywno pianę i delikatnie połączyć z masą piernikową.

* Dwie podłużne formy wyłożyć natłuszczonym pergaminem i obsypać tartą bułką. Wypełnić ciastem.

* Piec ok. 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

Źródło: Telegazeta TVP2

Piernik wydaje się już z przepisu smakowity ale czarno widzę ten piernik bez podania proporcji mąki
Nadesłał(a):Marolmaxs <marcusl@.pl> 2005-12-20 10:12:13