
Piernik z marchwi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3344 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

500 g maki pszennej,

500 g marchwi,

350 g brazowego cukru,

100 g masla,

4 jaja,

15 g przyprawy do piernika,

10 g proszku do pieczenia,

starta skorka i sok z 2 cytryn.

Inne:

maslo i maka do formy.

1. Marchew obrac, oplukac, zetrzec na tarce z malymi otworami. Cytryny umyc,

zetrzec skorke i wycisnac sok.

2. Utrzec maslo z zoltkami, dodac cukier, przyprawy, proszek do pieczenia, sok

i skorke z cytryn, marchew i polowe maki. Bialka ubic na sztywna piane i dodac do masy z reszta maki.

3. Wlac ciasto do tortownicy natluszczzonej i obsypanej maka. Piec w temp. 190°C

ok. 1 godz. Ostudzony piernik mozna polukrowac.

- Do ciasta mozna dodac posiekana drobno skorke pomaranczowa i 100 g obranych

i zmielonych migdalow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)