
Piernik z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3492 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

500 g maki pszennej,

250 g miodu,

150 g cukru,

100 g masła,

100 ml piwa,

100 g orzechow,

5 jaj,

15 g przyprawy do piernika,

10 g proszku do pieczenia.

Inne:

masło i mąka do formy.

1. Rozgrzać 2 łyżki cukru, a gdy nabierze brązowej barwy zalać piwem, dodać

miod, zagotować. Dodać przyprawę, ochłodzić do temp. 20°C.

2. Utrzeć masło z resztą cukru, dodać żółtka, połowę ochłodzonego piwa z miodem, proszek do pieczenia, połowę mąki. Wymieszać.

3. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do ciasta z resztą mąki, pokrojonymi na

kawałki orzechami i piwem z miodem.

4. Ciasto włożyć do formy na keks, natłuszczonej i obsypanej mąką. Piec w temp.

190°C ok. 1 godz.

- Mąka pszenna można wymieszać poł na poł z mąką żytnią lub utartym żytnim

chlebem. Do ciasta można dodać 100 g obranych i zmielonych migdałów i posiekana skórka pomarańczowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 48.

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