
Wyśmienity piernik

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3948 razy.

1 kg mąki

1/2 kg cukru

1/2 kg miodu

4 jajka

3 paczki przypraw do piernika

1 paczka proszku do pieczenia

1/4 szkl. mocnej kawy zbożowej

ok. 1 szkl. mleka

* z 1/4 kg cukru robimy karmel

* dosypujemy przyprawy i kawę gotujemy razem

* do przestudzonego karmelu wkładamy margarynę

* wsypać do miski pozostały cukier

* utrzeć z żółtkami i powoli dokładać rozgrzany miód i karmel, na końcu stopniowo sypiemy mąkę z proszkiem, równocześnie wlewamy 1 szkl. mleka

* dodajemy ubitą pianę, lekko mieszamy

* wlewamy do formy wysmarowanej tłuszczem, pieczemy

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

A ile margaryny?

Nadesłał(a):B 2005-08-25 11:08:30