Drobne pierniki

Dodano: 2004-12-26 20:49:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3339 razy.

1,25 kg mąki,
40 dkg cukru,
25 dkg miodu,
5-10 dkg tłuszczu,
2 jaja,
karmel,
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej,
łyżeczka przyprawy piernikowej (cynamon, goź dziki, pieprz, gałka muszkatołowa - utłuczone i przesiane),
żółtko do posmarowania, masło do formy, lukier do ozdobienia.

Przyrządzić karmel: 2 dkg cukru zrumienić silnie na patelni, wlać 1/8 l wody, zagotować . Stopić tłuszcz. Cukier zalać gorącym karmelem, wymieszać . Gdy cukier rozpuści się, dodać miód, przyprawy, zagotować , ostudzić . Mąkę przesiać do miski (część odłożyć do podsypania), dodać miód, sodę, jaja, tłuszcz, wymieszać łyżką. Wyłożyć na stolnicę, podsypać mąką. Zagnieść niezbyt twarde ciasto, wyrobić bardzo starannie. Wyciąć pierniczki i upiec je.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <wenus.wenus1@wp.pl>