
Piernik z bakaliami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4205 razy.

500 g mąki

250 g miodu

250 g cukru

150 g masła

pół szklanki gęstej śmietany

5-6 jajek

2 łyżeczki przyprawy do pierników

2 łyżeczki sody oczyszczonej

100 g rodzynek

50 g smażonej skórki pomarańczowej

W mikutrze utrzeć masło z cukrem, dodając stopniowo żółtka i miód. Następnie dodać przyprawę do pierników, śmietanę oraz polewę mąki zmieszanej z sodą oczyszczoną. Ubić sztywną pianę z białek, dodać ją do ciasta, wsypać jednocześnie pozostałą mąkę zmieszaną z bakaliami i dokładnie wymieszać. Wyłożyć ciasto do dwóch wąskich foremek wysmarowanych tłuszczem i oprószonych mąką. Piec około 1 godziny w średnio gorącym piekarniku /180 st. C./. Po ostygnięciu poleć polewą czekoladową i od razu posypać orzechami lub wiórkami kokosowymi.

Super strona! weszłam na nią zupełnie przypadkowo i już jest moją ulubioną!Wszystko wytłumaczone jasno i przystępnie ,dziękuję

Nadstłat(a):jopea <jopea@gazeta.pl> 2005-12-10 17:12:36