
Piernik 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3484 razy.

PRODUKTY

* 4 jajka

* szklanka miodu

* szklanka cukru pudru

* szklanka mąki przenernej

* 2 szklanki mąki żytniej

* łyżka masła

* łyżeczka sody oczyszczonej

* korzenie (po łyżeczce każdego gatunku)

* Masło utrzeć . Dodawać po jednym żółtku. Następnie cukier, rozpuszczony miód i dobrze ucierać .

* Następnie dodać korzenie oraz sodę.

* Do całości dosypać mąkę oraz dodawać ubitą pianę z białek z dodatkiem łyżki cukru.

* Całość lekko wymieszać i wyłożyć do średniej blachy wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką.

* Ciasto powinno powstać tak przez 4-5 godzin. Po tym czasie piec w średnio gorącym piekarniku.

("Domowe ciasta i desery" Janina Dmochowska-Górska)