

---

# Piernik 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3439 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)