

www.SztukaKulinarna.pl

Piernik II

ilość porcji **40** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	mąka pszenna	
50	dkg	miód	
4	szt	jajko	
13	dkg	margaryna	
10	dkg	cukier	
2	szklanka	mleko	
2	opakowanie	opakowania przyprawy piernikowej	
1	łyżki	sody oczyszczonej bakalie tłuszcz i tarta bułka do formy.	

Przepis Sporządzić karmel z 5 łyżek cukru (rozprowadzić bardzo małą ilością wody), dodać miód, rozpuścić i ostudzić. Żółtka utrzeć z margaryną i cukrem, wymieszać z przyprawą piernikową. W mleku rozpuścić sodę oczyszczoną, wlać do sporządzonej mieszaniny żółtek z innymi składnikami, wymieszać. Dodać przesianą mąkę i karmel z miodem. Dokładnie wymieszać. Dodać pianę, bakalie delikatnie wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję lejącą. Wiać do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych tartą bułką foremek. Piec ponad godzinę w ciepłym piekarniku. Składniki

1 kg (5 szklanek) mąki, 50 dag miodu sztucznego lub naturalnego, 4 jaja, 13 dag margaryny, 50 dag (2 szklanki) cukru, 10 dag (5 łyżek) cukru na karmel, 2 szklanki mleka, 2 opakowania przyprawy piernikowej, 1 łyżka sody oczyszczonej, bakalie, tłuszcz i tarta bułka do formy.