

www.SztukaKulinarna.pl

Piernik bez miodu I

ilość porcji **15** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	cukier	
3	szt	jajko	
2	łyżeczki	łyżeczka mielonych korzeni lub przyprawy piernikowej	lub przyprawy piernikowej,
5	dkg	olej roślinny	
1	szklanka	woda	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
		tłuszcz i tarta bułka do formy.	

Przepis 10 płaskich łyżek cukru utrzeć do białości z żółtkami i tłuszczem. Resztę cukru mocno zrumienić na karmel, dodać korzenie i zagotować ze szklanką wody. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Roztwór karmelu i korzeni dodawać stopniowo do mąki, wciąż ucierając. Masę wymieszać dokładnie z utartymi żółtkami i tłuszczem. Na koniec ubić sztywną pianę z białek i wymieszać ostrożnie z ciastem. Ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w ciepłym piekarniku 50 - 60 min. Składniki

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki pszennej, 25 dag (1 szklanka) cukru, 3 jaja, 1 łyżeczka mielonych korzeni lub przyprawy piernikowej, 5 dag smalcu lub oleju, szklanka wody, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz i tarta bułka do formy.