

www.SztukaKulinarna.pl

Piernik dojrzewający 2 tygodnie

ilość porcji **15** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	mąka pszenna	
13	dkg	margaryna	
8	dkg	cukier	cukru na karmel
1	szklanka	mleko	
2	szt	jajko	
25	dkg	miód	
1	łyżeczki	czubata łyżeczka sody oczyszczonej	
1	opakowanie	przyprawy do piernika (1 torebka) tłuszcz i tarta bułka do formy	

Przepis Cukier zrumienić na karmel. Dodać miód, margarynę oraz cukier i stale mieszając rozpuścić. Po ostygnięciu stopniowo dodawać przesianą mąkę, jaja i przyprawy, wlać mleko z rozpuszczoną sodą. Ciasto dokładnie wymieszać i przełożyć do kamiennego garnka. Garnek przykryć pergaminem, obwiązać i odstawić do lodówki na 2 tygodnie. Po dwóch tygodniach ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 50 - 60 min. w ciepłym piekarniku.

Składniki

60 dag (3 szklanki) mąki, 13 dag margaryny, 25 dag (1 szklanka) cukru, 8 dag (4 łyżki) cukru na karmel, 1/2 szklanki mleka, 1 duże lub 2 małe jaja, 25 dag miodu naturalnego lub sztucznego, 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej, przyprawa piernikowa, tłuszcz i tarta bułka do formy.