

www.SztukaKulinarna.pl

Piernik toruński

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	mąka żytnia	
1	kg	miód	
1	szt	jajko	
1	łyżeczki	łyżeczka sody oczyszczonej	
1	łyżki	goździk	
1	łyżeczki	łyżeczka anyżu	
10	gram	kieliszek spirytusu migdałów	

Przepis Miód przesmażyć z korzeniami i gorący wlać do przesianej, ogrzanej mąki. Dokładnie wyrobić masę, dodać sodę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody, spirytus i jajo. Wyrobić dobrze ciasto, aby było dość twarde i elastyczne. Pod koniec dodać obrane ze skórki grubo posiekane słodkie migdały i wymieszać. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać ciepłego miodu. Blachę wysmarować woskiem, ciasto rozciągnąć no grubość 3 cm, udekorować obranymi ze skórki migdałami i piec ok. 1 godziny w gorącym piekarniku. Składniki

2 kg mąki żytniej, 1 kg miodu lipowego, 1 jajo, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 1 łyżeczka korzeni (cynamon i goździki zmielone), 1 łyżeczka anyżu, 1 kieliszek spirytusu, migdały.