

Pierniki



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- cynamon - 1 łyżka
- mleko - 1 łyżka
- amoniak - 1 łyżka
- jaja - 4 szt
- przyprawa do pierników - 3 opakowania
- masło - 0.5 kg
- cukier - 0.5 kg
- miód - 0.5 kg
- mąka - 1.5 kg
- kakao - 3 łyżki

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania Miód, cukier i tłuszcz (masło lub margaryna) - rozgrzać a następnie ostudzić i wlać do mąki wymieszanej z kakao. Dodać 1 łyżkę amoniaku rozmieszanego w 1 łyżce mleka. Do tego wszystkiego dodajemy 6 ubitych jaj oraz wsypujemy przyprawy do piernika i cynamon. Wyrabiamy ciasto. Wyrabiane ciasto partiami rozwałkowujemy na grubość ok 1 cm. Pieczemy w rozgrzanym do 200 st piekarniku od 5 - 6 min. Mimo wrażenia że ciasto jest niewypieczone wyciągamy pierniczki. Lukrujemy i są gotowe do zjedzenia. Pierniki są bardzo miękkie dlatego ważn aby nie piec dłużej niż wskazany czas. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!