

Pierniczki zaparzone



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	5 szklanek
cukier	25 dag
miód	20 dag
mleko	4 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
skórka pomarańczowa otarta	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

10 dag cukru zrumienić w rondelku. Dodać mleko, miód, resztę cukru, cukier waniliowy i zagotować. Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z sodą, przyprawą do pierników i skórką pomarańczową. Wlewać gorący cukier z miodem, mieszać ciasto łyżką a następnie zarobić ręką. Przykryć ściereczką i pozostawić na 2h. Następnie ciasto wałkować, wycinać foremkami pierniczki, układać na przygotowanej blaszce, piec około 25 minut w temp. 180 stopni.