

## piernik toruński

### LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>miód lipowy</b>	1 kg
<b>mąka żytnia</b>	2 kg
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka
<b>anyż</b>	1 łyżeczka
<b>spirytus</b>	1 kieliszek
<b>migdały</b>	trochę
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód przesmażyć z cynamonem 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.