

Piernik wigilijny



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	1 kostka
miód	500 gramów
mleko	1/2 szklanki
jajko	3 sztuki
cukier	1,5 szklanki
mąka	ok. 1 kilograma
Soda oczyszczona Prymat	3 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2-3 łyżki

Polewa:

cukier	5 łyżek
woda	kilka łyżeczek

Dodatkowo:

skórka pomarańczowa kandyzowana	3-4 łyżki
--	-----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W większym naczyniu roztopić margarynę. Dodać cukier (uważać, aby cukier się nie skarmelizował). Następnie wmieszać miód. Odstawić do zimna. W mleku rozpuścić sodę, a następnie takie mleko wylać do masy miodowej. Dodać jajka i mąkę.
- KROK 2 Na koniec dodać przyprawę do piernika.
- KROK 3 Tak przygotowaną masę na ciasto przykryć ściereczką i odstawić na ok. 2-3 h. Po tym czasie wyjąć i przelać do formy keksówki.
- KROK 4 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 st. i piec ok. 50-55 minut. Po tym czasie wyjąć, ostudzić i wyjąć z formy.
- KROK 5 Cukier wymieszać z wodą, doprowadzić do powstania gęstej polewy, w miarę potrzeby dodawać cukier. Przygotowanym lukrem polać piernik i posypać skórką kandyzowaną.