

piernik świąteczny



KUCHARZ_TOMEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	400 g
miód sztuczny lub naturalny	250 g
cukier	250 g
mleko	125 ml
jajko	2 szt
masło	250 g
sól	1 szczypta
powidła śliwkowe	2 łyżki
bakalie	
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko wlać do garnka, wsypać cukier, dodać miód i podgrzać. Gdy cukier i miód rozpuszczą się zdjąć z palnika, dodać masło, przyprawę i sól. Po ostudzeniu wbić jajka i ubić mikserem. Wsypać mąkę z sodą i dokładnie wymieszać. Dodać bakalie, powidła, wymieszać, przykryć ściereczką i pozostawić (w temperaturze pokojowej) na minimum 2 dni w celu fermentacji. Długą i wąską formę wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec ok. godziny w temperaturze 180°C. Po ostudzeniu zawinąć w folię i odstawić na 4dni, po tym czasie podawać na deser.

Smacznego!!!