

Niezawodny piernik



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
miód prawdziwy	50 dag
cukier	25 dag
masło	20 dag
jajko	4
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżka
skórka z pomarańczy lub limonki	1 łyżka
orzechy włoskie	3 garście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z sodą i przyprawą do piernika-wymieszać. Białka oddzielić od żółtek i białka ubić na sztywną pianę. Miód podgrzać z cukrem na dużym ogniu aż zbrązowieje, do tego dodać niepełną szklankę wrzącej wody. Następnie włożyć przyprawę i pokrojone w kawałki masło-wymieszać wszystko razem na jednolitą masę. Wystudzić, a do ostudzonej masy dodać żółtka i rozdrobnione orzechy, które wcześniej sparzamy wrzątkiem. Dodajemy łyżkę kandyzowanej skórki pomarańczy. Wszystko mieszamy mikserem. Następnie porcjami dodawać ubite białko i delikatnie mieszać różgą. Piec ok. 1 godz. W temp. 180° C. Po wystygnięciu ciasto wyjąć z foremek, zawinąć w folię do żywności i wstawić do zimnego miejsca (ja wystawiam na balkon) na 6 dni.