

krakowskie pierniki



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód gryczany	250 ml
mąka żytnia	1/2 kg
mąka pszenna	1/4 kg
cukier	2 łyżki
jajko	3 szt
rum	50 ml
skórka pomarańczowa	
skórka z cytryny	
Cynamon mielony Prymat	1 dkg
Goździki całe Prymat	4 szt
Pieprz biały mielony Prymat	szczypta
kardamon	2 gram
Gałka muskatołowa mielona Prymat	2 gramy
Imbir mielony Prymat	4 dkg
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 dkg
orzechy	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni prazymy mąkę żytnią do lekkiego zżółknięcia, to samo robimy z mąką pszenną. Miód i cukier doprowadzamy do wrzenia i studzimy. Do letniego miodu dodajemy 3 jajka, sodę przyprawę do pierników, szczyptę soli przyprawę korzenną orzechy i drobno posiekane skórki. Na stolnicy robimy z mąki kopiec robimy wgłębienie i powoli wlewamy miód i starannie mieszamy. wyrabiamy godzinę i odstawiamy do lodówki na 3 dni. Po tym czasie wałkujemy do grubości 6 mm i wycinamy formy. Smarujemy białkiem i układamy na blasze na natłuszczonym papierze i pieczemy 15 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.