

Piernik z orzechami



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0.5 kg
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
cukier	25 łyżki
margaryna	5-10 dag
jajko	5 szt
miód	25 dag
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 0,5 kg mąki dodać 1 płaską łyżeczkę sody oczyszczonej Prymat oraz 3 łyżeczki przyprawy korzennej do pierników Prymat i wymieszać. Sporządzić karmel: 3 łyżki cukru stale mieszając mocno zarumienić na gorącej patelni. Dodać 2-3 łyżki wody, zagotować. Osobno rozetrzeć 5-10 dag margaryny, dodać 5 żółtek, 20 dag cukru, 25 dag miodu oraz karmel. Wymieszać do uzyskania jednolitej masy stopniowo dodając mąkę wraz z dodatkami. Z 5 białek i 5 dag cukru ubić pianę, połączyć z masą i dodać 15 dag rozdrobnionych orzechów. Blachę posmarować tłuszczem, oprószyć mąką, nałożyć ciasto i piec około 1 godziny w dobrze nagrzanym piekarniku. Piernik można przełożyć marmoladą, posmarować wierzch czekoladą lub lukrem.