

Pierniki mojej babci.



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
miodu wielokwiatowego	400 g
cukier	1 szklanka
jajko	2 sztuki
margaryna	50 g
mleko	1 szklanka
amoniak	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 płaska łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawa: goździki, cynamon, gałka muskatołowa, ziele angielskie, pieprz, kardamon, kawa, kakao. Cukier, miód i margarynę roztopić i lekko ostudzić. Mąkę przesiać przez sito dodać amoniak, sodę, przyprawę do pierników i wymieszać. Do mleka dodać jajka i wymieszać. Do mąki dodać mleko z jajkami, roztopiony miód z cukrem i margaryną i dobrze wyrobić. Ciasto wyłożyć do nie obitej miski, przykryć czystą ściereczką, obwiązać sznurkiem i odstawić w chłodne miejsce na przynajmniej 3 tygodnie żeby leżało. Po tym okresie wyrobić ciasto, brać po kawałku, rozwałkować i wykrawać foremkami pierniczki. Piec w temp. 170 stopni przez około 15 min. (sprawdzać jak są upieczone - zależy od piekarnika)
Smacznego!