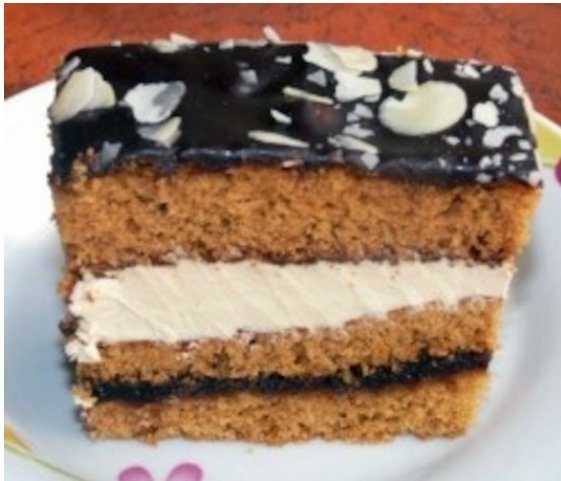






Piernik mamy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka krupczatka - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier - 6 łyżek
- olej - 1 szklanka
- miód - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- amoniak - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- budyń - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- migdały - 10 dekagramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z 3 łyżek cukru zrobić karmel (w garnuszku na gazie upalić cukier i dodać do tego 3 łyżki wody).
2. Następnie mąkę, cukier, ostudzony karmel, żółtka, amoniak, przyprawę do piernika, miód, wymieszać razem mikserem.
3. Z białek zrobić sztywną pianę i dodać na końcu do reszty.
4. Z powstałego ciasta pieczemy 3 placki w prostokątnych formach.
5. Ważne, aby piekarnik był wcześniej nagrany (ok. 200 st.)
6. Masa: Kasię utrzeć mikserem.
7. Dodać ugotowany na mleku budyń z cukrem.
8. Wystudzić.
9. Pierwszy placek przełożyć powidłami, nakryć kolejnym plackiem.
10. Następnie posmarować masą budyniową.
11. Przykryć ostatnim plackiem, połączyć polewą i posypać migdałami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl