





Piernik staropolski

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier - 2 szklanki
- miód - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 4 szklanki
- jajko - 6 sztuk
- soda oczyszczona - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- bakalie - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Roztopić cukier, miód, Kasię i ostudzić. Oddzielić białka od żółtek.
2. Zmiksować lub dokładnie utrzeć drewnianą łyżką wszystkie składniki oprócz białek i bakalii. Z białek ubić pianę.
3. Na koniec do wyrobionego ciasta dodać ubitą pianę i bakalie, dokładnie wymieszać.
4. Ciasto wyłożyć na blachę i piec w piekarniku w temp. 160C. UWAGA! na gęstość ciasta - ma być lejące.
5. Piernik nie musi być pieczony bezpośrednio po przygotowaniu. Możemy ciasto zostawić nawet na kilka godzin. Jest wtedy jeszcze lepiej wyrosnięte. Gotowy piernik zachowuje świeżość kilka dni. Można go przekładać dżemem.

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