





Piernik z burakami

przepisy.pl



 35 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C  10x28cm

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 300 gramów
- przyprawa do pierników - 15 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- płynny miód - 100 gramów
- jajka - 3 sztuki
- buraki - 350 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- śmietanka 30% - 100 mililitrów

lukier

- cukier puder - 100 gramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Buraki ugotuj razem ze skórą, następnie zahartuj zimną wodą, przestudź i zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
2. Kasię roztop w rondelku i wymieszaj z miodem i jajkami. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą, przyprawą do pierników i cynamonem.
3. Do mąki z dodatkami dodaj Kasię z miodem i jajkami, i wymieszaj
4. Na koniec dodaj starte na tarce i odsączone na sicie buraki, i powtórnie wymieszaj. Jeśli masa jest bardzo gęsta dodaj śmietankę.
5. Ciasto przełóż do formy keksowej o wymiarach 10 x 28 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 40 minut w 180 st. C.
6. Cukier puder utrzyj z cynamonem i 2-3 łyżkami wody. Jeszcze ciepłe ciasto polej lukrem i zostaw do wystygnięcia.

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