

Piernik na drożdżach



Autor: **natsko1993**
Przepisów: **80** Ocena: **851**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- powidła śliwkowe
- polewa o smaku ciemnej czekolady
- 7 jajek
- 350 g mąki
- przyprawa do piernika
- szklanka oleju
- szklanka miodu
- szklanka cukru
- 50 g drożdży
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 litra mleka
- 3/4 szklanki cukru
- 5 łyżek kaszy mannej
- 2 żółtka
- 300 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozmieszać z cukrem i odstawić do wyrośnięcia. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, wlać olej, miód, wsypać mąkę z sodą i przyprawą do piernika. Na końcu wlać drożdże i delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części i rozlać do 3 blach. Piec do suchego patyczka w 175 stopniach.
- 2 Mleko rozmieszać z żółtkami, cukrem i zagotować. Dodać kaszę i gotować, aż zgęstnieje. Ostudzić. Miękkie masło utrzeć, dodać po łyżce kaszy i ucierać, aż powstanie puszysta masa.

Przełożenie:

piernik - powidła - 1/2 kremu - piernik - powidła - 1/2 kremu - piernik - polewa

Twoje notatki do przepisu: