

Świąteczny długoleżący piernik



Autor: **Aguska83**
Przepisów: 3 Ocena: 7

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 0,5 kg
- cukier, 20 dag
- Miód, 25 dag
- przyprawa piernikowa, 2 op
- soda, płaska łyżeczka
- Jaja, 4
- margaryna, 20 dag
- woda, 3/4 szkl
- cukier waniliowny, 1 op.

Sposób przygotowania:

- 1 Łyżkę cukru skropić w naczyniu wodą i ogrzewać, aż cukier się zarumieni (robimy karmel). Dodać 3/4 szkl. wody, zagotować aby karmel się rozpuścił. Dodać do niego miód, cukier, margarynę, przyprawy piernikowe i znowu zagotować.
- 2 Po lekkim przestudzeniu do masy dodać mąkę, zarobić nią ciasto, dodać po jednym jajku i wyrabiać drewnianą łyżką aż na powierzchni pojawią się pęcherze (tutaj przyda się pomoc drugiej osoby, bo ciasto będzie GĘSTE). Wlać sodę rozmieszaną z łyżką wody i dalej wyrabiać. Można dodać bakalie (ja osobiście dodaję tylko rodzynki, bo nie lubię orzechów pieczonych w cieście). Piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia 120C przez 1,5 godziny. Piernik przestudzić. Zawinąć w folię aluminiową i ręcznik. Na dwa dni przed Wigilią przekrawam go na 3 części i każdą smaruję powidłami śliwkowymi, a na wierzch daję polewę z białej i ciemnej czekolady. Życzę smacznego, bo podniebienie jest pieszczone gdy go jem.

Twoje notatki do przepisu: