

PIERNIK NA PIWIE

Wpisany przez Dana

sobota, 24 lutego 2007 18:12 - Poprawiony niedziela, 07 grudnia 2008 20:13

500 g mąki, po 1 szklance jasnego miodu i piwa, 4 jaja, 3/4 szklanki cukru, 250 g masła, 2 łyżeczki przyprawy do pierników, 1 łyżeczka sody, 100 g posiekanych orzechów włoskich i laskowych

Miękkie masło utrzeć z cukrem i wciąż ucierając dodawać po jednym żółtku. Następnie dodać miód, przyprawę, a na końcu wlać piwo. Wsypywać stopniowo przesianą mąkę wymieszaną z sodą, orzechy i starannie wymieszać, aby nie powstały grudki. Na koniec dodać sztywną pianę z białek.

Dwie podłużne foremki (12x25cm) wysmarować tłuszczem, nałożyć ciasto.

Piekarnik rozgrzać do ok. 200° C. Piec ciasto 50-55 minut. Po wyjęciu ostudzić, szczelnie owinać, odłożyć na 3 tygodnie. Przekładać powidłami śliwkowymi lub kremem budyniowym.

wg Danusi Pacześnej z Kłodzka