

PIERNIK MAMY WOJTKA

Wpisany przez Dana

sobota, 24 lutego 2007 18:36 - Poprawiony niedziela, 07 grudnia 2008 20:12

A oto przepis na piernik -- dostałam go lata temu od mamy jednego kolegi z klasy, dlatego nazywam go **piernik mamy Wojtka**.

350 g prawdziwego miodu, 1/2 kilograma mąki, 100 g masła, 3 jajka, łyżeczka proszku do pieczenia, przyprawy korzenne, bakalie, czekolada do polania.

Rozpuszczamy miód, ale ostrożnie! nie na pełnym ogniu! Wrzucamy doń przyprawy, np. którąś z gotowych, albo też te, które uważamy za stosowne. Dodajemy masło, niech się rozpuści. Dodajemy mąkę. Jak trochę ostygnie, to wrzucamy, ucierając/ubijając, po jednym żółtku. Z białek ubijamy pianę, wszystko delikatnie mieszamy. Dodajemy proszek do pieczenia. Dorzucamy bakalie (sporo, orzechy, migdały, rodzynki, śliwki suszone...). Mieszamy. Wylewamy do podłużnej formy i pieczemy godzinę w temperaturze 180 stopni.

Po upieczeniu wyjmujemy z formy i polewamy rozpuszczoną gorzką czekoladą. W tym momencie można wykonać dekorację: albo wspomniane przeze mnie kwiatki, albo cokolwiek innego. Można ten piernik długo przechowywać, i podawać, np. z powidłami śliwkowymi. Niektórzy też lubią do niego konfiturę truskawkową, ale dla mnie to ciut za słodkie :-)

[Anetek](#), miłośniczka pierników :-)