

Piernik Książęcy

KOMPLET PIERNIK KSIĄŻĘCY

PIERNIK KSIĄŻĘCY	1.000 g
Jaja	450 g
Olej roślinny	400 g
Woda	200 g
łącznie	2.050 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto nałożyć do form i wypiec.

Babkę prostokątną należy naciąć olejem przed wypiekiem.

naważka na formę prostokątną: 300 g

naważka na formę gwiazdka: 150 g

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 40 minut

Ostudzone babki udekorować według uznania



Z dobrego upieczesz najeńszczy!

