

Pierniki wałkowane "klasyczne"

KOMPLET PIERNIK KSIĄŻĘCY

PIERNIK KSIĄŻĘCY	700 g
Jaja	250 g
Olej roślinny	100 g
Powidła śliwkowe	100 g
Mąka pszenna typ 550	300 g
łącznie	1.450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki oprócz mąki pszennej wymieszać do jednolitej konsystencji płaskim mieszadłem, pod koniec mieszania dodać mąkę i krótko wymieszać. Ciasto odstawić do lodówki na 24 h w celu spęcznienia. Następnie ciasto przegnieść na stole i wywałkować na grubość 0,4 cm podsypując mąką pszenną. Wycinać dowolne kształty i wypiec na blachach wyłożonych papierem do pieczenia.

temperatura pieczenia:

czas pieczenia:

Wystudzone pierniki udekorować w dowolny sposób.



Zabreda upieczesz najlepsze!

