



Lista zakupów

- 1 opakowanie pierników od TAGO
- 250g mąki pszennej
- 100g cukru pudru
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- 100g miodu
- 50g orzechów włoskich
- 100g masła
- gwiazdki anyżu
- 2 łyżki kakao
- kandyzowana skórka pomarańczy
- sok z cytryny i pomarańczy
- szklanka mleka
- łyżka ziaren wanilii
- pół szklanki cukru brązowego
- łyżka sody oczyszczonej
- sól

Najszybszy piernik świąteczny

- Do garnka dodaj masło, mleko, cukier brązowy, ziarna wanilii i miód. Włącz gaz i rozpuść, aż połączą się składniki.
- Do miski dodaj kakao, mąkę, przyprawę do piernika, sodę. Składniki mokre dodaj do składników suchych. Wszystko dokładnie wymieszaj. Pamiętaj, że nie może być grudek. Masa musi być jednolita.
- Pierniki od TAGO dokładnie posiekaj i dodaj do masy. Nadają Świątecznego piernikowego aromatu naszemu ciastu.
- Gotową przelej do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Dodaj orzechy.
- Piecz ciasto przez 30 – 45 min w piekarniku nagrzanym do 170stopni.
- W międzyczasie przygotuj lukier – cukier puder wymieszaj z sokiem z cytryny. Robiąc lukier pamiętaj, aby dodawać sok po łyżeczce – wówczas będziesz miała kontrolę nad konsystencją.
- Upieczone ciasto polej lukrem i posyp kandyzowaną skórką z pomarańczy.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Duet familijny