

Piernik litewski z bakaliami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Pyszny piernik z bakaliami. Na święta i po świętach.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- masło - 150 g
- cukier - 1 szkl.
- kefir - 1 szkl.
- miód - 250 g
- jajka - 3 szt.
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka(i)
- przyprawa do piernika - 2 łyżka(i)
- bakalie - 150 g
- tłuszcz do formy -

Etapy przyrządzania:

1. Rodzynki sparzyć. Orzechy prażyć 20 min w piekarniku rozgrzanym do 160 C. Gdy lekko przestygną otrzeć skorórkę. Migdały sparzyć, obrać, wysuszyć. Razem z resztą bakali posiekać i wymieszać. Dodać rodzynki. Bakalie wymieszać z łyżką mąki.

2. Jajka ubić z cukrem.



3. Miód rozpuścić z masłem. Wystudzić.



4. Dodać jajka ubite z cukrem, bakalie i przyprawę piernikową. Mieszając, wlewać kefir i partiami dosypywać mąkę z sodą. Masę przełożyć do wysmarowanej tłuszczem balchy. Piec 50 min w tem 160 C (po 15 min zwiększyć temp do 180 C)