

PIERNIK STAROPOLSKI



Ciasta

🕒 4 tygodnie

Składniki:

1 kg mąki
500 g miodu
400-450 g cukru
250 g masła lub smalcu
3 jajka
125 ml mleka
3 łyżeczki sody oczyszczonej
3 łyżki przyprawy do pierników
100 g orzechów włoskich
kilka łyżek skórki pomarańczowej
pół łyżeczki soli
powidła śliwkowe, masa marcepanowa
lub kajmak do przelożenia



Ciasto przygotowujemy na miesiąc przed pieczeniem, a pieczemy na co najmniej 4 dni przed podaniem.

Powoli podgrzewać miód, cukier i tłuszcz, doprowadzając mieszankę nieomal do wrzenia. Ostudzić i mieszać drewnianą łyżką, dodając po kolei mąkę, jaja, mleko wraz z rozpuszczoną w nim sodą, sól, a na końcu przyprawę do pierników i bakalie. Wyrobić ciasto i włożyć do kamiennego garnka. Przykryć ściereczką i odstawić na cztery tygodnie w chłodne miejsce. Przed pieczeniem podzielić ciasto na trzy części i każdą z nich piec na osobnej natłuszczonej blasze w temperaturze 200°C przez ok. 25 minut. Po ostygnięciu przelożyć piernik powidłami śliwkowymi, masą marcepanową lub kajmakiem. Owinąć pergaminem, obciążyć deseczką. Podawać po 4-5 dniach.

Źródło przepisu:

<http://www.kuron.com.pl/przepisy/art88.html>