




Bakaliowy piernik na maślance

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

maślanka - 2 szklanka

jajka - 3 szt.

cukier - 1 i 1/2 - 2 szklanka

mąka - 50 dag

masło - 120 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

przyprawa do piernika - 2 łyżka

posiekane bakalie - 20-30 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maślankę wlać do garnka z grubym dnem, wsypać cukier. Postawić na niewielkim ogniu, co jakiś czas mieszając. Kiedy utworzy się gęstniejąca, lekko brązowawa masa (po ok. 1,5 godz), zdjąć z ognia. Postawić w chłodzie, by trochę przestygła. Do jeszcze ciepłej włożyć margarynę i mieszać, aż się rozpuści. Dodać przyprawę piernikową, wymieszać. Dodać żółtka i wymieszać. Na przemian dodawać pianę z białek i mąkę z proszkiem do pieczenia. Na samym końcu wsypać bakalie, wymieszać i przełożyć do wyłożonej papierem keksówki. Piec ok. 60 min w 180 st. C (do suchego patyczka).