

Nadziany piernik

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 24 Listopada 2012r. o 18:14

Tagi: [ciasta](#), [wypieki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#) [kuchnia regionalna](#) [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)[inne](#)[wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
masło	175	g	nabiał
cukier brązowy	200	g	dodatki
owoce suszone	200	g	owoce
pomarańcza	1	szt.	owoce
skórka cytrynowa świeża	1	szt.	owoce
brandy	100	ml	alkohole i napoje
orzechy dowolne	85	g	dodatki
orzechy dowolne	85	g	dodatki
migdały	80	g	dodatki
mąka tortowa	200	g	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
proszek do pieczenia	1/2	łyżeczka	dodatki
cynamon mielony	3/4	łyżeczka	przyprawy i zioła
przyprawa do piernika	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Masło cukier, mieszankę owoców suszonych (figi, morele, brzoskwinie, wiśnie, jabłka itp.) - przesiekać owoce jeśli są większe - oraz sok z pomarańczy i otarta z niej skórkę a także skórkę cytrynową oraz brandy, podgrzać na patelni aż cukier się rozpuści. Przystudzić. Mieszankę różnych orzechów oraz migdały uprażyć na suchej patelni.

Jajka roztrzepać dodać do przestudzonego masła z cukrem i owocami, dodać też orzechy. Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i przyprawami przesiać do masy. Porządnie wymieszać.

Przełożyć ciasto do formy wysmarowanej masłem. Piec w 180 stopniach przez ok 1 godz 15min aż ciasto będzie złociście brązowe



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cana: cała potrawa: 30zł PLN jednej porcji: 3zł PLN

Liczba kalorii: całej potrawy: 2600 kcal jednej porcji: 260 kcal