

Świąteczny piernik z piwem i orzechami

6+ porcji 75 min

Składniki

- 200g mieszanki: orzechy laskowe, orzechy włoskie, migdały + kilka posiekanych suszonych moreli
- 3 jaja (należy oddzielić żółtka od białek) + szczypta soli do ubijania
- 75g margaryny (w temperaturze pokojowej)
- 25g cukru pudru
- 150g płynnego miodu
- ½ szklanki ciemnego piwa
- 1,5 szklanki przesianej mąki pszennej wymieszanej z łyżeczką sody oczyszczonej
- 1 opakowanie przyprawy do piernika

Przygotowanie

1. Orzechy wrzucić do naczynia głównego i rozdrobnić w robocie.

   10 sek + 7

2. Umyć naczynie i dokładnie wysuszyć.

3. W naczyniu głównym założyć motylek i ubić białka ze szczyptą soli.

   3 min + 5

4. Ubitą pianę z białek przełożyć do innego, czystego naczynia.

5. Umyć naczynie i dokładnie wysuszyć.

6 W naczyniu głównym zamocować motylek i utrzeć margarynę z cukrem pudrem.

7 min 3

7 Ucierać powoli dodając po jednym żółtku oraz pozostałe składniki - miód, piwo i mąkę wymieszaną z sodą.

4 min 4

8 Ciasto dodać do piany z białek i dokładnie wymieszać ze sobą. Na koniec dodać bakalie i całość jeszcze raz mieszamy.

9 Blachę keksówkę nasmarować masłem, posypać bułką tartą i przekładamy do niej masę. Pieczemy 1h w temperaturze 175 stopni.

1h 175