

## ROZUMIENIE TEKSTU PISANEGO

### PRZEPIS NA PIERNIKI

#### A Przepis na pierniki.



**maślanka**  
0,5 litra



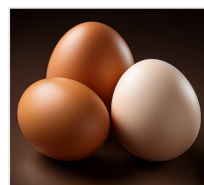
**masto**  
250 g



**miód**  
400 g



**cukier**  
250 g



**jajko**  
x 3



**mąka**  
1,5 kg



**soda**  
35 g



**cynamon**  
7 g



**kakao**  
6 g



**goździki**  
6 g



**imbir**  
4 g



**gałka muskatowa**  
4 g

1. Skarmelizować\* 125 g cukru.
2. Zagotować maślankę z miodem, cukrem, masłem, karmelem i przyprawami. Wymieszać na jednolitą masę i ostudzić.
3. Dodać jajka, mąkę i sodę, zagnieść bardzo gęste ciasto.
4. Rozwałkować ciasto i wycinać foremkami różne kształty.
5. Piec około 10 minut w 180°C na złotobrązowy kolor.
6. Ostudzone pierniki polukrować.

\*Na patelnię wysypać 125 g cukru tak, aby utworzył równomierną warstwę. Całość połączyć 1 łyżką wody. Patelnię postawić na małym ogniu i mieszać od czasu do czasu. Syrop będzie zmieniał kolor. Gdy stanie się złoty – karmel jest gotowy.

#### B Przepis na biały lukier.



**białko**  
100 g



**cukier puder**  
500 g



**sok z cytryny**  
20 g

1. Zmiksować białka. Dodać cukier puder. Miksować ok. 7 minut.
2. Na koniec dodać sok z cytryny.



foremka



biały lukier