



Люцернские пряники

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 12
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

Немного сливочного масла

Смазать сливочным маслом дно и бортики разъемной формы для выпечки.

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air

300 мл жирных сливок

300 г йогурта

200 г сахара

3 ст. л. смеси сухих молотых
пряностей для пряников

140 г грушевого сиропа

1½ ч. л. соды

1 щепотка соли

500 г муки пшеничной в/с

Смешать жирные сливки, йогурт, сахар, грушевый сироп и смесь сухих молотых пряностей во вращающейся чаше. Смешать муку, порошок соды и соль между собой, добавить сухую смесь по ложке к смеси из йогурта и хорошо перемешать. Выложить тесто в подготовленную разъемную форму для выпечки и разгладить поверхность. Поставить разъемную форму для выпечки на решетку в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air 160 °C в течение 1 Hrs

Охладить пряник и подать к столу с маслом или взбитыми сливками.

Советы

Чтобы поверхность блестела, после выпечки смазать пряник тонким слоем грушевого сиропа. Пряник также можно разрезать поперек после выпечки и наполнить ароматизированными взбитыми сливками Williams.





Аксессуары

Разъемная форма для выпечки диаметром 26 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

