



PRZYPRAWA PIERNIKOWA (THERMOMIX® TM5, TM31)

⚡ 5 min. ⌚ 5 min. 🍴 Łatwy 📖 Cały przepis 📖 Cały przepis: Wartość kaloryczna 1603.5 kJ/ 383 kcal, Białko 8 g, Węglowodany 70 g, Tłuszcz 9 g

SKŁADNIKI

40 g laski cynamonu, przełamanej na pół
2 płaskie łyżeczki imbiru, suszonego, mielonego
5 g gałki muszkatolowej, całej
10 ziaren ziela angielskiego
10 goździków
25 nasion kardamonu, wyłuskanych
1 gwiazdka anyżu (tylko ziarna)
20 ziaren pieprzu czarnego

PRZYGOTOWANIE

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć cynamon, imbir, gałkę, ziele angielskie, goździki, kardamon, anyż i ziarna pieprzu, zmielić **1 min 30 s/obr. 10**.
2. Przyprawę piernikową przechowywać w szczelnie zamykanym pojemniku i wykorzystać w dowolnym przepisie.

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

szczelnie zamykany pojemnik

CZĘŚCI URZĄDZENIA

THERMOMIX®

miarka