

Zakłady Tłuszczowe Bielmar z Bielska-Białej uruchomiły w tym roku portal dla miłośników wszelkiego rodzaju wypieków. W grudniu można na wypiekiudane.pl wziąć udział w konkursie na sprawdzony przepis na najbardziej świąteczne z ciast – piernik.

Wystarczy wejść na stronę www.wypiekiudane.pl, zarejestrować się i oczywiście zaprezentować swój wypiek – dzieląc się z innymi przepisem i zdjęciem. Konkurs trwa do końca roku, ale warto się pośpieszyć, by zdobyć nagrodę, bo nagrody przewidziano dla pierwszych 155 osób. A nagrody są kulinarne: szklane patery na ciasto, praktyczne fartuszki i rękawice kuchenne oraz kalendarze z przepisami.

- Takie konkursy będą pojawiać się często na wypiekiudane.pl – mówi Aleksander Szałajko, specjalista ds. PR z ZT Bielmar. – Są bardzo dobrą, korzystną dla obu stron, formą komunikacji z internautami, którzy mają kulinarną pasję. A na takich odbiorcach i klientach nam bardzo zależy – dodaje Aleksander Szałajko.

Na zachętę przepis...

...ze strony wypiekiudane.pl, umieszczony na niej przez „Malinę” - na piernik świąteczny, z mnóstwem bakalii.

Składniki:

50 dkg mąki, 2 jaja, pół szklanki mleka 3,2 %, 6 łyżek miodu spadziowego, 3 łyżki ciemnego, holenderskiego kakao, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, pół szklanki cukru, pół kostki margaryny Palma z Murzynkiem, przyprawy korzenne - imbir(pół łyżeczki), goździki, cynamon (pół łyżeczki), bakalie: orzechy włoskie, migdały, rodzynki, suszone morele, śliwki (po ok.10 dag) .

Margarynę, cukier i miód rozpuścić w niedużym garnku. Dodać kakao, cynamon, imbir i goździki. Do ostudzonej masy dodać jajka, mleko, mąkę z proszkiem i bakalie: orzechy włoskie, rodzynki, migdały, suszone morele i śliwki. Im więcej - tym lepiej! Składniki należy dobrze wymieszać i przelać do podłużnej blaszki. Piec ok. 60 minut w temp. 175 st. Po ostudzeniu piernik można połączyć lukrem i posypać rodzynkami , albo polewą czekoladową i płatkami migdałowymi.

Smacznego!

Więcej informacji na stronie www.wypiekiudane.pl.

Z.T. „Bielmar”