

Piernik



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8622**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 250 g masła lub margaryny
- 6 jajek
- 150 g cukru
- 150 g płynnego miodu
- 400 g mąki
- 1/2 szklanki gęstej, kwaśnej śmietany
- kieliszek rumu
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- przyprawa do piernika
- bakalie
- powidła śliwkowe

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem, stopniowo dodając żółtka i pozostałe składniki. Na końcu wymieszać z ubitą na sztywno pianę z białek. Ciasto przełożyć do foremek i piec w 180 stopniach przez 1 godzinę. Po wystygnięciu ciasto przeciąć na 3 części i posmarować powidłami, udekorować polewą lub cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: