

# Piernik



Autor: **MEG110278**  
Przepisów: **173** Ocena: **4960**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- mały słoiczek miodu (250 g)
- 1 masło
- 4 jajka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 szkl wody gazowanej
- 2 szkl przesianej mąki
- 1 op przyprawy korzennej, 2 łyżki kakao
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- Polewa :
  - 1/2 kostki masła
  - 2 łyżki kakao, 2 łyżki cukru
  - 1 łyżka wody i kilka kropel soku z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Miód, masło i przyprawę podgrzać w rondelku. Jajka zmiksować z wodą gazowaną i wlać do przestudzonej masy piernikowej. Wsypać mąkę, kakao i proszek, dodać powidła. Zmiksować. Gotowe ciasto przelać do przygotowanej tortownicy i wstawić do gorącego piekarnika (180) piec ok 1 godz. Ja podzieliłam ciasto na pół i upiekłam w dwóch mniejszych tortownicach. Kiedy ciasto lekko ostygnie poleć polewą i ozdobić czekoladowymi serduszkami i gwiazdkami. Zawinąć w folię i zawiązać kokardkę.



## 2 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: