

piernik królewski



GOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	120 dkg
żółta	2 sztuki
cukier	36 dkg
margaryna	40 dkg
miód sztuczny	3 łyżki
mleko ciepłe	6 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zrobić ciasto. Podzielić na 4 części. Blachę wcześniej posmarować margaryną i posypać bułką tartą. Upiec 4 placki.

Przekładać: placek - masa - placek - powidła śliwkowe - placek - masa - placek - polewa

Masa: robimy jak do karpátky.

Ciasto najlepiej przygotować na 3 dni przed podaniem.