

Piernik mój ulubiony



KIZIOLEK201



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	80 dag
miód sztuczny	50 dag
cukier	50 dag
mleko	1 szkl
jajko	4 szt
masło	5 dag
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
sól	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	3 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko wlać do garnka, wsypać cukier, włożyć miód i podgrzać.

Gdy cukier i miód się rozpuszczą, zdjąć z ognia, dodać masło i przyprawy do piernika i sól.

Po ostudzeniu przelać wszystko do miski, wbić jajka, ubić mikserem, następnie wsypać mąkę z sodą i dalej ubijać.

Odstawić na 2 dni do fermentacji.

Następnie wyłożyć ciasto do dwóch wąskich foremek wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką.

Piec około godziny.

Piernik zachowuje świeżość co najmniej miesiąc.