

Piernik piwny



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	15 dag
jaja	5 szt
cukier	30 dag
miód	35 dag
mąka	75 dag
piwo	1 szklanka
bakalie	20 dag
Soda oczyszczona Prymat	3 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztopić i wymieszać z cukrem. Jajka zmiksować, dodać płynny miód, wystudzoną margarynę, piwo i wymieszać. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z sodą i przyprawą do piernika oraz bakalie. Wszystko razem dokładnie wymieszać. Dużą formę posmarować tłuszczem i wylać piernikowe ciasto. Piec w temp. 180 stopni około 50 minut. Po wystudzeniu można ciasto przełożyć marmolada.