

Piernik z dżemem i lukrem



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|----------------|
| mąka | 25dag |
| mąka żytnia | 25dag |
| miód | 9łyżek |
| cukier | 3/4 szklanki |
| jajko | 4 |
| margaryna | niecała kostka |
| smalec | łyżeczka |
| Soda oczyszczona Prymat | łyżeczka |
| mleko | 2 łyżki |
| dżem wiśniowy | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wsypać cukier i zrumienić na małym ogniu na lekko brązowy kolor. Podlać połową szklanki gorącej wody i chwilę gotować . Dodać miód , masło i smalec . Mieszać do rozpuszczenia składników. Ostudzić .

Dodać jajka , obie mąki , sodę rozpuszczoną we wrzącym mleku i przyprawę do piernika. Wyrabiać ciasto.

Wyłożyć 3/4 masy do foremki z papierem do pieczenia. Na wierzch wyłożyć stoik dżemu i resztę ciasta. Piec w 180stopniach około godziny. Lukier (gotowy rozpuścić w gorącej wodzie) wylać na przestudzone ciasto.