

Wyjątkowe okazje: Piernik z powidłami śliwkowymi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
cukier	1 1/2 szklanki
masło	200 g
mleko 3,2%	1 szklanka
mąka pszenna	2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
kardamon	1 łyżeczka
miód	3 łyżki
powidła śliwkowe	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Masło i żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Białka ubić na sztywno z odrobiną cukru.
- KROK 3 Następnie do masy jajecznej przesiać mąkę, sodę i przyprawy, dodać mleko, miód, powidła i wymieszać. Na koniec dodać ubitą pianę delikatnie mieszając.
- KROK 4 Gotowe ciasto przełożyć do keksówki wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą. Piec ok. 40-50 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 5

Gotowy piernik można przełożyć powidłami i oblać wedle uznania polewą czekoladową i orzechami włoskimi.