

Piernik z jogurtem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	3 Szklanki
cukru	2/3 szklanki
miodu	1 Szklanka
jajko	3
margaryny	5 dag
tabliczka gorzkiej czekolady	1
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
jogurt naturalny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 łyżki cukru podgrzewać w rondelku aż się rozpuści. Następnie dolać 3 łyżki wody i mieszać aż powstanie karmel. Dodać cukier, miód i przyprawę. Ponownie podgrzać aż składniki się jednolicie połączą. Zestawić z ognia. Dodać margarynę i połamaną czekoladę. Mieszać aż masa stanie się gładka. Zostawić do ostygnięcia. W międzyczasie żółtka utrzeć z cukrem dodać je do masy czekoladowej. Dodać jogurt i mąkę z proszkiem oraz pianę z białek. Piec ok. godzinki. Do ciasta można dodać orzechy, rodzynki lub skórkę pomarańczową.