

Pirnik błyskawiczny



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
cukier	1,5 szklanki
jaja	4
mleko	2 szklanki
olej	1 szklanka
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
dżem	10 łyżek
polewa czekoladowa	
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę Dodać resztę składników i ponownie ubić mikserem do uzyskania gładkiej masy Wyłożyć do formy i piec ok 50 minut Po wystudzeniu można przekroić i przełożyć dżemem oraz połąć polewą Ciasto robi się naprawdę szybko i zawsze się udaje