

Świąteczny piernik z gwiazdkami



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 szt
mąka pszenna	2 szkl
jaja	4 szt
kakao	2 łyżki
cukier	1 szkl
śmietana kremowa 30%	1 kubek
fix do śmietany	1 szt
polewa czekoladowa	1 opakowanie
cukrowe gwiazdki	do dekoracji
powidła śliwkowe	1 słoik
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
mleko	1 szkl
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem, kakao, jajkami i mlekiem. Dodać sodę, mąkę i przyprawę do piernika. Wylać ciasto do formy i piec przez 45 min. w temp. 175 stopni. Gdy wystygnie przekroić na pół, przełożyć powidłami, przykryć drugim plackiem. Śmietanę ubić z cukrem, dodać fix, posmarować wierzch placka, połączyć polewą i posypać cukrowymi gwiazdkami.