

Piernik przekładany marmoladą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód płynny	1 szklanka
cukier	1 szklanka
mąka	3 szklanki
masło	8 dag
jaja	4 szt
śmietana 18 proc	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	8 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	40 g
cytryna	0,5 szt
marmolada	
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier z miodem gotować przez 3 minuty a następnie ostudzić. Do letniego dodać masło i jajka, cały czas ucierając. proszek do pieczenia wymieszać ze śmietaną i jak urośnie połączyć z resztą produktów. Następnie dodać do tego wciąż ucierając przesianą mąkę, przyprawę do piernika, otartą skórkę z pół cytryny. Piec przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 st. Po ostudzeniu przekroić i przełożyć marmoladą.