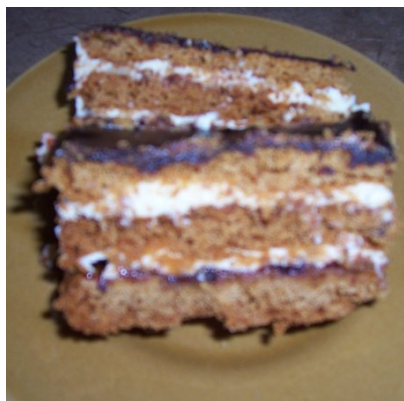


piernikowy przekładaniec



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
cukier	25 dkg
jajko	5 szt.
miód	1/2 szkl.
masło	20 dkg
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
kakao	1 łyżka
budyń śmietankowy	1 szt.
mleko	400 ml.
marmolada	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, jajka, masło, przyprawę do pierników, proszek do pieczenia i kakao wyrobić na gładkie ciasto. Rozwałkować i upiec trzy placki. Na pierwszy placek nałożyć połowę marmolady, przykryj plackiem drugim. Na te wyłożyć ugotowany, ciepły budyń i przykryj trzecim plackiem. Na wierzch wyłożyć resztę marmolady.