

Babeczki piernikowe z rumem



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	40dag
miodu	25dag
jajko	3-4
łyżeczki proszku do pieczenia	1,5
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
rum	50-70ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód podgrzać w rondelku. Jajka utrzeć z ciepłym, ale nie gorącym miodem. Połączyć masę z rumem, przyprawą i przesianą mąką, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Porcje ciasta przełożyć do wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą foremek. Piec około 50 min. w temp. 180 stopni. Wystudzone polać ozdobnie ugotowanym lukrem.