

## Piernik po żydowsku



### MARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                     |                |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| <b>miód</b>                                         | 25 dag         |
| <b>jajko</b>                                        | 2 sztuki       |
| <b>mąka</b>                                         | 1/2 kg         |
| <b>masło</b>                                        | 3 dag          |
| <b>pr. do pieczenia</b>                             | opakowanie     |
| <b>cukier</b>                                       | 25 dag         |
| <b>napar z kawy inki</b>                            | 1 1/2 szklanki |
| <b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b> | opakowanie     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem, dodać jajka, mąkę wymieszaną z proszkiem, rozpuszczony i przestudzony miód oraz napar z kawy inki i przyprawę do piernika. Ciasto dokładnie wymieszać. Piec ok. 50 min.