Pierniczek w czekoladowej glazurze



SMAKOSZ6

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
miód	1 szklanka
margaryna	1/2 kostki
jajko	6 sztuk
mąka pszenna	2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
śmietana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić margarynę z cukrem, miodem i przyprawą do piernika. Potem wlać śmietanę i zagotować. Gdy ostygnie do zimnego dodać żółtka, mąkę, sodę i cynamon na końcu pianę z białek. Piec około 1 godziny. Po ostygnięciu polać polewą czekoladową. Smacznego!