

Piernik



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	400 g
cukru	250 g
margaryna	120 g
jajko	2 szt
kakao	2 łyżki
mleko	1 szklanka
bakalie	
powidła śliwkowe	4 łyżki
polewa czekoladowa	1 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Margarynę roztopić i ostudzić. Jaja z cukrem ubić mikserem. Dodać mleko, mąkę wymieszaną z sodą , kakao , wsypać przyprawy do piernika. Mieszając dodawać powidła. Następnie wlać tłuszcz, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać oprószoną mąką bakalie i wymieszać. Gotowe ciasto przełożyć do formy keksowej. Upiec ciasto. Zimne ciasto poleć polewą czekoladową i udekorować według uznania.

Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni przez 50 minut