

Piernik tani



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	50 dkg
mleko	1 szkl.
cukru	1 szkl.
miodu sztucznego	1 szkl.
margaryny	10 dkg
jajko	3
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 porcja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier z miodem rozpuścić. Margarynę rozetrzeć. Do margaryny dodać rozpuszczony cukier, mleko, jajka, przyprawę, sodę oczyszczoną, a na końcu mąkę i wszystko dobrze utrzeć. Ciasto powinno mieć konsystencję bardzo gęstej śmietany. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wyłożonej natłuszczonym papierem blachy i piec ok. 60 min