

Piernik kakaowy z lukrem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miodu płynnego	500 g
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
mąki pszennej	500 g
jajko	4 szt
masła	20 dag
kakao	3 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników.

Żółtka oddzielić od białek.

Zmiksować masło na puszystą masę. dodać miód, żółtka, kakao, miksować dodając mąkę. białka ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta i wymieszać.

Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką formy.

Piec 50 minut w 180 stopniach C.

Ostudzony piernik posmarować warstwą lukru i zostawić do zastygnięcia.

Na lukier ucierać białka z cukrem pudrem oraz sokiem z cytryny, aż powstanie jednolita masa.