

Piernik ucierany

Na keksówkę

Składniki

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru (! dać 50%)
- 2 łyżki kakao
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 jaja (żółtka, białka na pianę)
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka powideł śliwkowych
- 1/2 szklanki miodu
- 3/4 szklanki oleju

Przygotowanie

1. Wymieszać mąkę, cukier, kakao, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia, sodę
2. Dodać same żółtka jaj, mleko, powidła, miód, olej
3. Całość dokładnie wymieszać
4. Białka ubić na pianę i delikatnie połączyć z ciastem
5. Przełożyć do wysmarowanej masłem foremki

Pieczenie

1. piec ok 50 minute w temp
2. termoobieg 160 C (zimny start, ale pęka ciasto)

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:piernik_ucierany

Last update: **2020/03/28 11:28**

