
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  220 °C 

## Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- miód - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- bakalie - 15 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Miód zrumienić z przyprawą do piernika, dodać 3 łyżki wody.
2. Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia lub wysmarować Kasią i wysypać bułką tartą.
3. Nagrzać piekarnik do 220 stopni C.
4. Kasię ubić mikserem, dodawać po jednym jajku, po trochu dodawać miodu, dodać sodę rozpuszczoną w 3 łyżkach wody i mąki.
5. Ciasto wyrobić, dodać osypane mąką bakalie i włożyć piernik do formy.
6. Po upieczeniu, gdy trochę ostygnie, wyjąć.
7. Zupełnie zimny piernik można przełożyć powidłami śliwkowymi lub kremem grysikowym i poleać czekoladą.