





Pierniczek

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- miód - 15 dekagramów
- kakao - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- śmietana - 0.5 szklanek

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, dodając żółtka, miód, 1 łyżkę zimnej wody, śmietanę, mąkę, sodę, kakao oraz przyprawę korzenną.
2. Ucierać.
3. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z ciastem.
4. Następnie ciasto przełożyć do podłużnej formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką.
5. Piec w 180 stopniach ok. 1 godziny

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl