





# Piernik babuni

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- miód - 4 łyżki
- mąka - 25 łyżek
- kakao - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- soda oczyszczona - 3 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- olej - 15 łyżek
- śmietana - 250 mililitrów
- orzechy włoskie łuskane - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. W garnku nr 2 należy roztopić Kasię z miodem (nie gotować), odstawić do ostudzenia.
2. W naczyniu nr 1 należy utrzeć ze sobą składniki.
3. W naczyniu 3 należy połączyć ze sobą sypkie składniki.
4. Do naczynia 1 należy dodać 1/3 część składników z naczynia 3, następnie ostudzone składniki z garnka nr 2.
5. Pozostałą część sypkich składników dodać do końca do naczynia 1, dodać olej i śmietanę, wszystko dokładnie wymieszać.
6. Do tego dodać orzechy włoskie.
7. Wszystko przełożyć na posmarowaną blachę olejem lub smalcem (posypać na górze trochę orzechami wyciągniętymi z mąki – nie będą opadały na dół).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)