





Piernik bez miodu

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- powidła - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, kakao, mleko wstawiamy na ogień i rozpuszczamy - ale nie gotujemy.
2. Gdy wystygnie dodajemy pozostałe składniki i wszystko mieszamy.
3. Pieczemy ok 40 min.
4. Piernik można obłożyć powidłami i oblać polewą, posypać kokosem.

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