





Piernik staropolski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- śliwki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść i odstaw do wystudzenia. Jaja utrzyj z cukrem pudrem na puch.
2. Mąkę, sodę, kakao oraz przyprawę do pierników wymieszaj. Utarte jaja połącz z Kasią, mlekiem i mąką z wymieszanymi składnikami.
3. Dokładnie wymieszaj na jednolitą masę .Na końcu dodaj powidło oraz bakalie i delikatnie wymieszaj

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