







# Piernik z marmoladą

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 płaska blacha

## Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 125 gramów
- miód - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- cynamon - 0.33 łyżeczek
- mielony imbir - 0.33 łyżeczek
- mielona gałka muszkatolowa - 0.33 łyżeczek
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- marmolada
- cukier puder - 150 gramów
- woda - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto włóż do miski i wymieszaj mikserem.
2. Ciasto przełóż na podsypyany mąką stół i szybko zagnieć.
3. Ciasto rozwałkuj, na papierze do pieczenia, na prostokąt.
4. Następnie ciasto nakłuj widelcem i podziel na 3 części. Ciasto wstaw do piekarnika i piecz około 20 minut w 180 st.C.
5. Wystudzone placki ciasta przełóż marmoladą i dociśnij deseczką.
6. Cukier puder utrzyj z wodą na gładki, gęsty lukier. Otrzymaną masą posmaruj wierzch i boki piernika. Odstaw do zastygnięcia.

---

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)