

# Piernik krakowski

Autor: **BM87**Przepisów: **91** Ocena: **1727**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- mąka, 400 g
- margaryna, 1/2 kostki
- cukier zwykły, 1 szklanka
- powidła, 3 łyżki
- kakao, 3 łyżki
- jajka, 2 sztuki
- przyprawa do piernika, 1 opakowanie
- mleko, 1 szklanka
- soda, 1 łyżeczka
- bakalie - jak kto lubi, garstka

## Sposób przygotowania:

- 1 Na początek roztapiamy margarynę, którą następnie należy ostudzić, aby pozostałe składniki się nie zważyły. W czasie kiedy tłuszcz będzie stygł zabieramy się za ubijanie jajek z cukrem. Ubijamy je na puszystą masę.
- 2 Potem do naczynia kolejno dodajemy mleko, mąkę, sodę, kakao oraz przyprawę do piernika, która zagwarantuje nam niepowtarzany aromat ciasta. Całość miksujemy. Dolewamy ostudzone masło i ubijamy dalej. Na koniec jeszcze dodajemy powidła.
- 3 Gdy już wszystkie składniki naszego piernika połączą się w jednolitą i gładką masę, przelewamy całość ciasta do formy. Następnie foremkę wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na ok. 50 minut.
- 4 Upieczone ciasto odstawiamy do ostudzenia. Można udekorować je polewą czekoladową, ale ja najczęściej polewam całość lukrem. I gotowe. Smacznego! :)

## Twoje notatki do przepisu: