

Piernik Świąteczny

Autor: **Jagodka**Przepisów: **14** Ocena: **206**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- soda, 3 płaskie łyżeczki
- jajka, 2 sztuki
- margaryna, 1/2 kostki
- przyprawa do piernika, całe opakowanie
- powidła, cały słoik (230g)
- orzechy włoskie(drobno pokrojone), garść
- Miód, 2 łyżki
- mleko, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę ucieramy razem z cukrem i żółtkami, dodajemy powidła. Gdy uzyskamy jednolitą masę dodajemy na zmianę po 1 łyżce mąki(wymieszanej z sodą i przyprawą do piernika) i mleka. Na sam koniec dajemy ubitą pianę z 2 białek oraz orzechy i miód.
- 2 Ciasto przelewamy do foremki(25x30) i pieczemy ok. 55 minut w temp 170*

Twoje notatki do przepisu: