

Piernik na majonezie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



piernik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 12 dag
- jajko -
- mąka - 1 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- dżem z czarnej porzeczki lub wiśni - 2-3 łyżka(i)
- soda - 1 i 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Oddzielić żółtko od białka. Białko ubić na sztywną pianę. Dodać do niej żółtko oraz cukier. Następnie małymi porcjami dosypać mąkę, dolać po trochu mleko. Do masy dodać majonez, dżem, dosypać kakao, cynamon, a na końcu sodę. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, wlać ciasto. Piekarnik nagrzać do temp 170 C. Wstawić ciasto i piec ok 40 min