

Piernik wylewany

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pyszota

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- margaryna - 0,5 kostka(i)
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 2 szt.
- dżem - 1
- przyprawa do pierników - słoik
- soda - 3 łyżeczka(i)
- kakao - 2 łyżeczka(i)
- mleko - 1 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Margarynę, jaja i cukier utrzeć. Mąkę, przyprawę do pierników, sodę i kakao wymieszać. Do utartej margaryny, jaj oraz cukru stopniowo dodawać sypkie składniki i mieszając dolewać mleko i wyłożyć dżem. Ciasto dobrze utrzeć i wylać na blachę. Gdy się upiecze, można poleć polewą i posypać wiórkami.