

Piernik Świąteczny

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Wychodzi zawsze.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- cukier - szklanka
- masło lub margaryna - 1/2 op.
- miód - 1/2 szklanki
- kakao - 1,5 łyżka(i)
- mąka - 1/2 kg
- przyprawa do piernikow - 1,5 łyżka(i)
- soda oczyszczona - 1,5 łyżeczka(i)
- kwaśna śmietana - 1/2 szklanki
- bakalie -
- polewa kakaowa -
- kokos -

Etapy przyrządzania:

1.
 - Jajka utrzeć z cukrem i masłem.
 - Dodać miód i kakao. Mąkę wymieszać z przyprawą do piernikow i sodą. Dosypywać do utartej masy. Na końcu dodać kwaśną śmietanę. Wszystko dobrze wymieszać. Dodać bakalie.
 - Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej tartą bułką formy keksowej o wymiarach 11 na 40 cm.
 - Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 170 stopni Celsjusza.
 - Po ostudzeniu polać polewą kakaową i posypać kokosem