

Piernik - Krajanka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 3 szt.
- miód - 25 dag
- mąka - 60 dag
- margaryna - 1 kostka(i)
- cukier - 1 szkl.
- przyprawa do piernika -
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Tłuszcz, cukier, miód rozpuścić - nie gotować, do dobrze ciepłego wsypać mąkę z sodą - wymieszać, dodać jajka. Zostawić na 24 godziny w chłodzie. Po tym czasie nie wałkować - tylko rozgnieść. Upiec 3 placki.
- 2.** Masa:
2/3 kostki margaryny
1/2 litra mleka
szklanka cukru
cukier waniliowy
Większość mleka zagotować z cukrem i margaryną. Do reszty mleka dodać po 1 czubatej łyżce mąki ziemniaczanej i pszennej - wlać do gotującego się mleka, jak zgęstnieje przekładać zimny piernik. Połać polewą czekoladową.