

PIERNICZKI

SKŁADNIKI

1KG MĄKI

1 KOSTKA MARGARYNY

3 ŁYŻKI OLEJU

1 SZKL. ŚMIETANY

3 ŻÓŁTKA

3 CAŁE JAJA

2 SZKLANKI MIODU

1 SZKLANKA CUKRU

KARMEL

3 ŁYŻECZKI SODY

½ ŁYŻECZKI AMONIAKU

PRZYPRAWA DO PIEKARNIKA

WYKONANIE

TŁUSZCZ I MIÓD ROZPUŚCIĆ W GARNKU, PRZESTUDZIĆ, DODAC UBITE Z CUKREM JAJKA I ŻÓŁTKA, ŚMIETANĘ I WYMIESZAĆ Z MĄKĄ ORAZ POZOSTAŁYMI SKŁADNIKAMI. WYROBIĆ CIASTO, ROZWAŁKOWAĆ, WYKRAWAĆ PIERNICZKI. PIEC W TEMPERATURZE OK 150°C