



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Piernik z miodem

Czym mocniejsza kawa tym lepszy piernik w smaku.

Składniki:

- mąka , 3 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- jajka, 3 szt.
- miód, 25 dag
- kawa, 1 szkl.
- margaryna, 0.5 szt.
- woda, 1 łyżecz.
- przyprawa piernikowa, 1 szt.
- orzechy włoskie, 50 g

Sposób przygotowania:

Masło mieszamy z cukrem, żółtkami. Miód rozpuszczamy w szklance kawy – studzimy i dodajemy do masy z masła i cukru. Następnie wszystko mieszamy z mąką , wodą. Białka ucieramy na sztywną pianę, ostrożnie mieszamy z resztą masy. Wlewamy do formy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą, wstawiamy do nagrzanego do 180 o C piekarnika na 30-50 minut.

