

www.SztukaKulinarna.pl

Piernik bez korzeni

ilość porcji **15** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	mąka pszenna	
2	łyżki	oliwa (olej)	
25	dkg	cukier	
1	szt	jajko	
25	dkg	miód	
1	szklanka	mleko	
2	łyżki	kakao	
1	łyżki	soda oczyszczona ,tłuszcz i tarta bułka do formy.	

Przepis Mleko zagotować z kakao lub kawą, ostudzić. Miód rozgrzać z olejem i cukrem, ostudzić i wlać do przesianej mąki wymieszanej z sodą. Dokładnie wymieszać, dodać jajo i mleko. Ciasto ucierać do uzyskania jednolitej masy, umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 60 min. w ciepłym piekarniku. Składniki

60 dag (3 szklanki) mąki, 2 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego, 25 dag (1 szklanka) cukru, 1 jajo, 25 dag miodu naturalnego lub sztucznego, 1 szklanka mleka, 2 łyżki kakao, kawy marago lub kawy inki, 1 czubata łyżka sody, tłuszcz i tarta bułka do formy.