

## www.SztukaKulinarna.pl

### Piernik bez miodu (na karmelu)

ilość porcji **12** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	mąka pszenna	
1	szklanka	śmietana	
50	dkg	cukier	
2	szt	jajko	
1	łyżeczki	łyżeczka sody Czyszczonej	
1	opakowanie	przyprawy piernikowej lub zmielone przyprawy tłuszcz i tarta bułka do formy.	

Przepis Przygotować karmel ze szklanki cukru, rumieniąc cukier na suchej patelni i mieszając z 4 łyżkami wrzącej wody. Jaja utrzeć z cukrem, dodać sodę i przyprawy korzenne. Następnie w trakcie ucierania, dodawać po trochu przesianą mąkę i śmietanę. Ciasto połączyć z karmelem, umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 60 min. w ciepłym piekarniku. Składniki

80 dag (4 szklanki) mąki, 1 szklanka śmietany, 50 dag (2 szklanki) cukru, 2 jaja, 1 łyżeczka sody Czyszczonej, 1 opakowanie przyprawy piernikowej lub zmielone przyprawy, tłuszcz i tarta bułka do formy.