
Piernik bez jajek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3330 razy.

2 1/2 szklanki mąki pszennej,

1 szklanka cukru pudru,

1/2 słoika dżemu truskawkowego,

1/2 szklanki oleju słonecznikowego,

1 szklanka mleka,

2 łyżeczki sody oczyszczonej,

2 łyżeczki przyprawy dla pierników.

Do przygotowania formy:

1 łyżka margaryny,

2 łyżki bułki tartej

Mąkę, cukier puder, sodę i przyprawę do pierników dokładnie wymieszać . Dżem utrzeć z olejem i ciepłym mlekiem. Podczas ucierania dodawać stopniowo mąkę. Formę do pieczenia wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Przełożyć ciasto do formy i piec 50 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 160 st. C.