

## Piernik

400g mąki pszennej  
250g miodu naturalnego  
2 jaja  
80g margaryny  
170g cukru kryształu  
50g Cukier kryształ (na karmel)  
250ml mleka  
10g sody oczyszczonej  
16g przyprawy do piernika



fot. Małgorzata Włodarczyk  
wykonanie:

Anna Szabrońska i Łukasz Balcer, kl.III Zc

Mąkę przesiej z sodą oczyszczoną. Z cukru na karmel sporządź jasnozłoty karmel i rozpuść go w 50 ml wrzącej wody, mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.

Do rozpuszczonego karmelu dodaj mleko, miód i przyprawę do piernika, całość dokładnie wymieszaj.

Oddziel żółtka od białka. Napowietrz margarynę z żółtkami, następnie dodaj cukier i dalej ubijaj do momentu uzyskania puszystej masy. Napowietrz białka. Do napowietrzonych mas żółtkowo-tłuszczowej dodaj mąkę i mieszaninę miodowo - karmelową. Połącz te składniki uzyskując jednolite ciasto.

Dodaj pianę z białek i delikatnie wymieszaj za pomocą łyżki.

Posmaruj blachy rozpuszczoną margaryną za pomocą pędzla i obsyp je tartą bułką. Ciasto przełóż do przygotowanej blachy. Powierzchnię ciasta przetnij natłuszczonym nożem.

Piecz w piecu nagrzanym do temp.190<sup>0</sup> C ok. 1 godziny.

Kontroluj patyczkiem stan wypieczenia pierników.

Wykonaj polewę kakaową: 3 łyżki cukru, 3 łyżki margaryny, 3 łyżki śmietany 18%, 2 łyżki kakao. Wszystko rozpuść na parze.



**Polecam również piernik  
w kształcie serca.**

fot. Małgorzata Włodarczyk  
wykonanie:

Natalia Gleba i Maciej Urbanowicz,  
kl.III Zc