



Piernik szybki

 tulipan

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

miód - 1 szklanka
cukier - 12 dag
mąka - 2 szklanka

jaja - 3 szt.
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
przyprawa do pierników - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować miód z cukrem, przestudzić, wymieszać stopniowo mąkę oraz całe jajka, przyprawy, migdały sparzone, obrane i przekrajane na pół oraz sodę rozpuszczoną w odrobinie ciepłej wody.

Przełożyć do średniej wielkości blachy i wstawić do nagrzanego piekarnika około 55-60 minut przez 160 stopni C lub piec w prodiżu.