





Piernik przekładany marmoladą

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka
miód płynny - 1 szklanka
cukier - 1 szklanka
masło - 80-100 g
jajka - 4 szt.
śmietana 18 % - 125 ml

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
przyprawa do piernika - 15 g
otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
marmolada owocowa - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukier z miodem gotować przez 3 minuty, a następnie ostudzić. Dodać masło i jajka, cały czas ucierając. Proszek do pieczenia i sodę wymieszać ze śmietaną, połączyć z resztą produktów. Następnie ciągle ucierając dodać przesianą mąkę, przyprawę do piernika, otartą skórkę z pół cytryny. Ciasto przełożyć do dwóch przygotowanych foremek keksowych, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec do suchego patyczka około 45-50 minut w temperaturze 180 st. C. Po ostudzeniu przekroić i przełożyć marmoladą.