






Piernik zaparzany z melasą

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 6 porcji

Składniki:

mąka orkiszowa - 320 g
cukier kokosowy - 1/2 szklanka
malasa - 150 ml
jaja L - 2 szt.

masło - 100 g
soda - 2 łyżeczka
przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
wrząca woda - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Swoje ciasto upiekłam w kwadratowej formie 30x30cm, ale myślę że w keksowej będzie się dobrze prezentował.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Natłuść formę i wyłóż papierem do pieczenia. Przesiej mąkę z proszkiem lub sodą i przyprawą do piernika. Miękkie masło ubij z cukrem na puch, potem dodaj po jednym jajku, kiedy masa się połączy wlej melasę i miksuj dalej do połączenia się składników. Dodaj mąkę i krótko zmiksuj tylko do połączenia się ciasta i teraz wlej szklankę gorącej wody, wymieszaj i przelej do formy. Piecz w 180 st.C 30-40 minut (do suchego patyczka