



CIASTA

PIERNIK MAMY IZABELI

SKŁADNIKI

- * 1 szklanka mąki
 - * ½ szklanki wody
 - * ½ szklanki dobrej śmietany
 - * 1 słoik miodu (około 300 g)
 - * 3 jajka
 - * 15 dkg tłuszczu (palmy)
 - * 1 łyżeczka mielonych goździków
 - * ½ kg mąki wrocławskiej
 - * 1 łyżka płaska sody
- Polewa:
- * 1 szklanka cukru
 - * ½ szklanki (mniej) mleka
 - * 3 łyżeczki kakao
 - * 1 łyżka masła

Wodę, cukier i miód zagotować z łyżką mielonych goździków, odstawić z ognia. Ostudzić i dodawać po trochu mąki. Dodać rozbite jajka, a na końcu śmietanę i bakalie. Piec w piekarniku około 50 min. w temperaturze 180. Wszystkie składniki na polewy gotować na małym ogniu 20 minut. Gorący piernik polać gorącą polewą. Ozdobić wedle uznania.

SMACZNEGO!