

Piernik czaj

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 22 PLN

Kaloryczność: 375 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- miód płynny - 1 szkl.
- olej - 1 szkl.
- cukier - 4 łyżka(i)
- przyprawa do piernika -
- jajka - 4
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka(i)
- czarna herbata - 2-3 łyżka(i)
- powidła śliwkowe -

Etapy przyrządzania:

1.



Herbatę zalać szklanką wrzątku. Jaja rozbić . Żółtka utrzeć z cukrem, z miksować z miodem olejem, chłodną przecedzoną herbatą i powoli wsypywaną mąką wymieszaną z sodą. Z białek ubić sztywną pianę i starannie wymieszać z masą piernika. Podzielić ciasto na 3 równe części i osobno upiec w dużej prostokątnej blasze . Wystudzone placki przełożyć powidłami.