



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!