



Piernik herbaciany

Autor: Śnieżynka

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1
Miód włóż do garnka, podgrzej, rozpuść i przestudź. Dodaj żółtka, wlejesencję herbacianą, a następnie utrzyj. Stopniowo dodawaj mąkę ziemniaczaną oraz sodę rozpuszczoną w łyżce wody. Wsyp przyprawę do pierników, a potem wlej aromat.

Krok 2
Na końcu dodaj sztywno ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszaj łyżką.

Krok 3
Ciasto wlej do przygotowanej dużej formy lub 2 form keksowych. Włóż do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 40- 50 minut. Smacznego!

Składniki:

- ½ kg mąki ziemniaczanej
- ½ l miodu
- 3 jajka
- 50 ml esencji herbacianej
- ½ łyżeczki aromatu migdałowego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 przyprawa do piernika

Wskazówki

Taki piernik można przełożyć także ulubioną marmoladą.