

# SKŁADNIKI



50dkg MAKI



20 dkg MIODU



20 dkg CUKRU PUDRU



ĆWIARTKA MARGARYNY



1 JAJKO



1 ŁYŻKA SODY



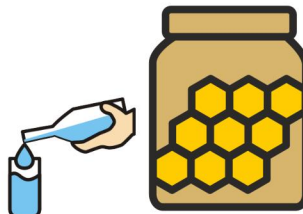
1 ŁYŻKA PRZYPRAWY DO PIERNIKA



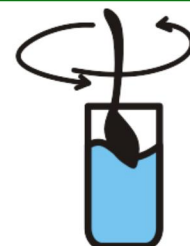
MAKĘ RAZEM Z SODĄ PRZESIEJ NA STOLNICĘ



ZRÓB ZAGŁĘBIENIE W MAKĘ



WLEJ PŁYNNY MIÓD



WYMIESZAJ SKŁADNIKI



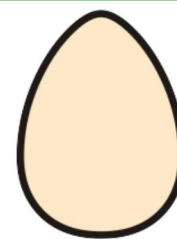
DODAJ PRZYPRAWĘ DO PIERNIKA



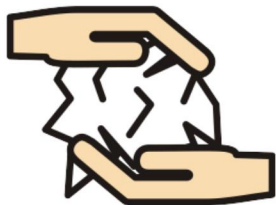
DODAJ CUKIER PUDER



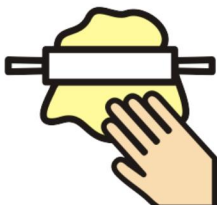
DODAJ MARGARYNĘ



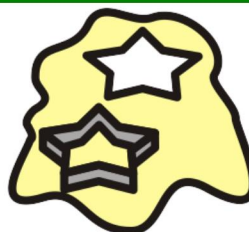
ORAZ JAJKO



ZAGNIEĆ CIASTO JAK NA PIEROGI



ROZWAŁKUJ DO GRUBOŚCI PÓŁ CENTYMETRA



WYKRAWAJ PIERNIKI



PIERNIKI UŁÓŻ NA PAPIERZE DO PIECZENIA



PIECZ 10 MINUT W ROZGRZANYM DO 150 STOPNI PIEKARNIKU



SMACZNEGO