



PIERNIK
(NA BAZIE MIESZANKI MIX EXPERT)

Składniki:

- mix *Piernik* z firmy *Mix Expert*
- 150 ml mleka
- 50 ml rumu (lub nalewki wiśniowej)
- 100 g masła
- 3 jajka
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki skórki z pomarańczy
- 3 łyżki siekanych orzechów

Wykonanie:

- w większej misce dokładnie wymieszać mleko, rum, masło jajka i miód
- do wymieszanej masy stopniowo dodawać mąkę
- na końcu dodać bakalie i dokładnie wymieszać łopatką
- piec w temperaturze 170°C przez około 45 minut

Zmodyfikowany przepis firmy Mix Expert.

W oryginalnym przepisie nie występują bakalie, a zamiast rumu jest dodatkowo 50 ml mleka.

www.DietaBezglutenowa.pl