

Piernik przekładany

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 16 kawałków (forma 9 x 33 cm)

Składniki na ciasto:

- 125 g margaryny
- 180 g cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 300 g mąki
- 2 łyżki powidel

Dodatkowo:

- 200 ml powidel



Przygotowanie:

Margarynę roztopić i wystudzić.

Wymieszać wszystkie składniki na ciasto przez 5 minut.

Ciasto wyłożyć na formę (9 x 33 cm) posmarowaną tłuszczem i posypaną mąką.

Piec 45 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka).

Ciasto wystudzić i przeciąć wzdłuż.

Przełożyć piernika powidłami.