



TANIEGOTOWANIE.com

Piernik świąteczny



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- jajko - 2 szt.
- cukier - 1 szkl.
- mleko - 1 szkl.
- mąka - 2,5 szkl.
- przyprawy do piernika
- sody - 1 łyżka
- powidła - 3 łyżki
- olej - 0,5 szkl.
- kakao - 3-4 łyżki

Opis przygotowania:

Polewa: 1/3 kostki masła, 3 łyżki wody, 2-3 łyżki kakao, 2-3 łyżki cukru, orzechy włoskie. Jajka ucieramy z cukrem. Dodajemy szklanę mleka i 1 szklanki oleju. Miksujemy. Następnie dodajemy przesianą mąkę z kakao, sodę i przyprawę do piernika. Wszystko dokładnie miksujemy, na koniec dodajemy 3 łyżki powideł śliwkowych. Na wyłożoną papierem blaszkę wlewamy ciasto. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 180 stopniach. Ciasto pieczemy ok 30-40 min. Aby sprawdzić czy piernik jest już gotowy wbijamy wykałaczkę, jeżeli patyczek będzie suchy oznacza to, że ciasto jest już gotowe. Polewa: Masło roztopiamy w rondelku, dodajemy cukier oraz wodę. Następnie dodajemy kakao. Gotujemy 3 minuty. Wlewamy na zimnego piernika posypujemy orzechami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!