

Kostka piernikowa



Autor: **programistapogodzinach**
Przepisów: 123 Ocena: 1170

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 2 łyżki kakao
- 100g masła
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanki cukru
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mleka
- 1 słoiczka z powidłami z czarnej porzeczki i jeżyn
- 50g gorzkiej czekolady
- 50g mlecznej czekolady
- szczypta anyżu
- 1 zapach waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miski i mieszamy z cukrem, sodą, anyżem i proszkiem do pieczenia. Odstawiamy, w rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy przyprawę do piernika, miód i kakao. Wszystko dokładnie mieszamy tak aby powstała jednolita konsystencję. Odstawiamy z ognia, dodajemy mleko cały czas mieszając i jajka. Masę maślaną dodajemy do suchy składników i mikserem miksujemy na gładką masę. Przelewamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownica i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach przez 25 minut. Zostawiamy do wystygnięcia. Po tym czasie nasz piernik kroimy na w pół i przekładamy dżemem. W rondelku roztapiamy obie czekolady. Polewamy ciasto i wstawiamy do lodówki na 2 godziny. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: