

Piernik



Autor: ewa0011

Przepisów: 6 Ocena: 231



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



ewa0011 | Smaker.pl

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- słoik dżemu lub powideł
- 2 budynie czekoladowe
- 1/2 kostki margaryny
- 2 jajka
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 czubate łyżeczki sody oczyszczonej
- orzechy włoskie, rodzynki lub inne dodatki według uznania
- Do polewy:
 - 1,5 łyżki wody
 - 1/4 margaryny
 - 3 łyżki cukru
 - 2 łyżki kakao
 - 2 łyżki kakao rozpuszczalnego

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie produkty oprócz sody, mleka i margaryny dać do miski i wymieszać. Sodę rozpuścić w mleku, a margarynę roztopić i dodać do reszty składników. Wszystko wymieszać. Piec 40-45 minut w 180 stopniach w piekarniku bez termoobiegu.



- 2 Polewa czekoladowa:
Wodę, margarynę i cukier roztopić na małym ogniu. Dodać do tego kakao i mieszać do uzyskania gładkiej masy. Chwilkę odczekać aby zgęstniało i wylać na ostudzone ciasto.
- 3 Tak jak pisałam wcześniej do ciasta można dać powidła jak i dżemy, można dodać też owocowy jogurt wtedy ciasto będzie wilgotniejsze. Ja dałam połowę słoiczka dżemu z truskawek i połowę z mirabelek + troszkę pokrojonych drobno orzechów włoskich i wszystkim bardzo smakowało.

Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: