

Piernik



Autor: **jaolowiecki**
Przepisów: 7 Ocena: 255

5-6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- masło, 10 dkg.
- cukier, 5 dkg.
- miód, 2 łyżki
- jajka, 2 duże
- mleko, 125 ml.
- kakao, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1/2 paczuski
- przyprawa do piernika, 1 łyżeczka
- mąka, 25 dkg.
- migdały albo orzechy w kawałkach, 5 dkg.
- czekolada albo polewa, 10 dkg.

Sposób przygotowania:

- 1 Ucieram masło z cukrem i miodem robotem elektrycznym. Dodaje po kolei jajka dalej ucierając. Następnie mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia, kakao, przyprawami na przemian z mlekiem. Na końcu dodaje orzechy albo migdały. Ciasto nakładam do foremki posmarowanej masłem i wysypanej bułką tarta. Piekę 40 min. w piekarniku 200°C (albo termoobieg 170°C). Upieczony piernik posmarowałam rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą. Można go przelozyc powidłami.

Twoje notatki do przepisu: