

# Piernikowe brownie

Autor: **monialubi**Przepisów: **237** Ocena: **2822**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 150g gorzkiej kuwertyury
- 100g masła
- 120g brązowego cukru
- 75g miodu
- 100g pokrojonej kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 150g mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 płaskie łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 jajka
- 2 łyżki mleka
- 100g siekanych migdałów
- Dodatkowo: płatki migdałów
- biały pisak cukrowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Prostokątną formę (18x28 cm) wyłożyć papierem do pieczenia lub natłuścić. Piekarnik nagrzać do 180 stopni.
- 2 Kuwerturę, masło, cukier i miód włożyć do garnka i rozpuścić podgrzewając na małym ogniu. Ostudzić.
- 3 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników. Dodać pozostałe składniki oprócz migdałów i skórki pomarańczowej. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać migdały i skórkę, wymieszać. Przełożyć do formy, wyrównać powierzchnię. Piec ok. 30 minut. Po upieczeniu ostudzić.
- 4 Ciasto pokroić na kwadraty. Na każdym kwadracie przykleić przy pomocy pisaka cukrowego płatki migdałowe.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: