

Szybki Piernik Świąteczny.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **586** Ocena: **12007**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Keksówka 15x30 cm
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 2 jajka
- 1 szkl.cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 szkl.mąki pszennej
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 3/4 szkl.mleka
- 1,5 łyżeczki sody
- Polewa:
 - 1 łyżka masła
 - 50 g czekolady gorzkiej
 - 50 g czekolady białej

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucić majonez, powidła, jajka, cukier, kakao, przyprawę do piernika i wszystko zmiksować, następnie przesiać przez sitko mąkę, znowu zmiksować i na koniec wlać mleko wymieszane z sodą i ostatni raz zmiksować tylko do połączenia się wszystkich składników. Ciasto wylać do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i piec w 180 C ok 50 min. do suchego patyczka. Masło roztopić nad parą wodną, dodać czekoladę połamaną na mniejsze kawałki, wymieszać do roztopienia się czekolady, gdy polewa zacznie ściągać połączyć wystudzone ciasto.



② Posypać kolorowymi wiórkami.



Twoje notatki do przepisu: