

Szybkie ciasto piernikowe



Autor: **trele-morele**
Przepisów: **49** Ocena: **1371**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- 60- 70 g miękkiego masła + trochę do wysmarowania formy
- 160 g cukru
- 230 g mąki pszennej
- szklanka (250ml) greckiego gęstego jogurtu
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 duże jajko lub 2 mniejsze
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżka miodu
- 5- 6 ciasteczek digestive + łyżeczka kakao
- pół słoika powideł śliwkowych

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, sodę i proszek do pieczenia przesiać przez sito do dużej miski. Dodać masło, cukier, jogurt, jajka, kakao, kawę, przyprawę do piernika, oraz miód. Wszystkie składniki zmiksować na gładką masę.
- 2 Ciasteczka wraz z łyżeczką kakao zmielić za pomocą robota kuchennego (lub rozgnieść wałkiem na proszek).* Prostokątną formę- keksówkę (24x10) wysmarować masłem i wysypać ciasteczkami z kakao.
- 3 Przebrać ciasto i wyrównać szpatułką. Piec w temp. 180st C. przez około 45 min. Przystudzone ciasto przeciąć wzdłuż na pół. Jedną część posmarować powidłami i przykryć drugą. Odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- 4 *można oczywiście użyć tradycyjnie bułki tartej

Twoje notatki do przepisu: