

Piernik z ciasta długo dojrzewającego: (6 - tygodni)

Autor: **helenapon**Przepisów: **475** Ocena: **4398**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg mąki (w tym szklanka mąki razowej)-ale może być sama pszenna
- 1/2 kg miodu
- 2 szklanki cukru
- 250 g smalcu (najlepiej domowego)
- 3 całe jajka
- 1/2 szklanki mleka
- 3 płaskie łyżeczki sody
- 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1/4 łyżeczki imbiru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 torebki przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 płaskie łyżki kakao
- Dodatkowo:
 - 100 g czekolady białej
 - 100 g czekolady gorzkiej

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, smalec i cukier roztopić na wolnym ogniu.
Zdjąć z ognia i lekko przestudzić.
Sodę rozrobić z mlekiem.
Jajka roztrzepać widelcem.
Mąkę przesiać do miski.
Stopniowo dodawać resztę składników.
Wyrobić gładkie ciasto. Uformować kulę i włożyć je do szklanego naczynia lub kamiennego garnka na pięć- sześć tygodni. Ale można go upiec i po dwóch tygodniach - też będzie pyszny.
Owinąć dokładnie folią. Wynieść w chłodne miejsce.
Na trzy dni przed wigilią ciasto podzielić na 3 lub 4 części.
Cienko rozwałkować i piec w dużej formie, wyłożonej papierem.
Każdy blat piec osobno około 20 minut w temp. 175 stopni.
Uważać, by ciasta nie przesuszyć, bo będzie zbyt twarde i nawet po przełożeniu nie zmięknie.
Przekładać powidłami śliwkowymi lub ulubioną masą ale dopiero na następny dzień.
Obciążyć deseczką przez noc.
Przeciąć ciasto wzdłuż, a następnie jeszcze każdą część na pół.

Dopiero wtedy każdą część oblać polewą czekoladową a po zastygnięciu polewy-owinąć folią.
Ciasto zachowuje do dwóch miesięcy świeżość.

Twoje notatki do przepisu: