

Piernik z powidłami



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3337**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 3 jajka
- 2 łyżki miodu
- 250 g masła lub margaryny
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki przyprawy do piernika domowej lub gotowej
- 1 szklanka powideł śliwkowych
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 50 g orzechów (włoskich, laskowych lub migdałów)
- DODATKOWO: 60 g gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnuszka przekładamy masło, miód, przyprawę do piernika, kakao oraz powidła. Wszystko razem podgrzewamy (nie dopuszczamy do zagotowania) co jakiś czas mieszając. Odstawiamy do wystudzenia. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia oraz sodą. Jajka ubijamy ze szklanką cukru na jasną i puszystą masę. Następnie dodajemy wcześniej podgrzewaną masę oraz przesiane suche składniki, wszystko razem mieszamy. Na koniec dodajemy grubo posiekane orzechy, mieszamy. Keksówkę o wym. 26x12 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy do niej ciasto. Pieczemy w temp. 170 C przez ok. godzinę do tzw. suchego patyczka. Czekoladę roztapiamy nad garnuszkiem z gorącą wodą i za pomocą pędzelka smarujemy wierzch ostudzonego ciasta. Przepis z inspiracji pieczarkamysia

Twoje notatki do przepisu: