

Świąteczny piernik przekładany powidłami z galaretką



Autor: **rusty_fork**
Przepisów: **93** Ocena: **1893**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 170 g cukru
- 2 łyżki kakao 1 przyprawa do piernika
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 2 jaja
- 1/2 szklanki mleka
- 2 słoiki powideł śliwkowych
- 2 łyżki miodu
- 1/2 szklanki oleju
- galaretka pomarańczowa

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszaj z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i przyprawą do piernika. Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać pół słoika powideł śliwkowych, miód i mleko. Miksuj na małych obrotach, powoli dodając olej. Następnie partiami dodawaj suche składniki. Na koniec dodaj ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszaj.
Piec około 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, aż do suchego patyczka.
xxx
- 2 W rondlu podgrzej 1,5 słoika powideł śliwkowych z galaretką. Mieszaj, aż galaretka się rozpuści. Odstaw do wystudzenia.
Po wystudzeniu ciasta, odkrój górkę. Przekrój ciasto na dwa blaty.
Kiedy masa śliwkowa zgęstnieje przełóż ją piernikowe blaty. Owiń ciasto ciasno papierem do pieczenia aby utrzymać kształt.
Piernik możesz oblać czekoladą

Twoje notatki do przepisu: