

Szybki piernik

Autor: **Wanessa**Przepisów: **78** Ocena: **426**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka tortowa 3 szklanki
- jajka 2 szt
- miód płynny 6 łyżek
- przyprawa do piernika 2 łyżki
- cukier 15 dag
- soda oczyszczona 1 łyżeczka
- kakao 2 łyżki
- mleko 150 ml
- olej 150 ml
- Pozostałe składniki
- czekolada gorzka 10 dag
- masło 1 łyżka
- śmietanka 1 łyżka
- cukier puder 1 łyżka
- czekolada starta 2-3 kostki nadziewana o smaku miętowym

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać z kakao, przesiać. Do miski wlać mleko, olej, płynny miód, dodać sodę, mąkę przyprawę do piernika, jajka, cukier. Dokładnie zmiksować na średnich obrotach.
- 2 Foremkę keksową o wymiarach 12/25 cm. wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przelać do blaszki, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka.
- 3 Czekoladę gorzką połamać, dodać cukier puder, śmietankę i masło, mieszając podgrzać.

Upieczone ciasto ostudzić, oblać polewą, posypać startą na grubej tarce czekoladą nadziewaną.

Twoje notatki do przepisu: