

Piernik świąteczny

[Strona główna](#) » [Kulinaria](#) » Piernik świąteczny

Przepis na piernik świąteczny autorstwa Mateusza Rosadzińskiego - uczestnika konkursu "Święta z Kamisem".



Składniki:

Ciasto:

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 2,5 szklanki mąki
- przyprawa do piernika
- 1 łyżka sody
- 3 łyżki powideł
- 0,5 szklanki oleju

- 3-4 łyżki kakao

Polewa:

- 1/3 kostki masła
- 3 łyżki wody
- 2-3 łyżki kakao
- 2-3 łyżki cukru
- orzechy włoskie

Przygotowanie:

Ciasto:

1. Jajka ucieramy z cukrem. Dodajemy szklankę mleka i 1/2 szklanki oleju. Miksujemy.
2. Następnie dodajemy przesianą mąkę z kakao, sodę i przyprawę do piernika. Wszystko dokładnie miksujemy, na koniec dodajemy 3 łyżki powideł śliwkowych.
3. Na wyłożoną papierem blaszkę wylewamy ciasto. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 30-40 minut w 180 stopniach. Aby sprawdzić czy piernik jest już gotowy wbijamy wykałaczkę, jeżeli patyczek będzie suchy oznacza to, że ciasto jest już gotowe.

Polewa:

1. Masło roztopiamy w rondelku, dodajemy cukier oraz wodę. Następnie dodajemy kakao.
2. Gotujemy 3 minuty.
3. Wylewamy na zimnego piernika posypujemy orzechami.

Przepis, przygotowanie, foto: Mateusz Rosadziński

Przeczytaj również:

[Sernik na spodzie biszkoptowym](#)

[Piernik z płatkami migdałów](#)

[Szarlotka na ciepło z lodami Carte d'Or Vanilla](#)