





przepisy.pl

Kawowy piernik z jagodami goji



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C  10x27

Składniki:

ciasto

- Kasia bez laktozy** - 125 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 150 gramów
- płynny miód - 100 gramów
- rozpuszczalna kawa - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- cynamon - 1 łyżeczka
- 2/3 szklanki jagód goji
- 2/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich

lukier

- cukier puder - 100 gramów
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- jagody goji do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Mąkę wymieszaj z sodą i cynamonem. Kawę zalej 1/2 szklanki gorącej wody i wystudź.
2. Miękką Kasię utrzyj z cukrem.
3. Ciągłe ucierając, dodaj miód i żółtka.
4. Następnie dodawaj partiami mąkę z dodatkami i kawę.
5. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Na koniec dodaj jagody goji i orzechy.
6. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej o wymiarach 10x27 cm. Piecz około 60 minut w 180 °C.
7. Kawę zalej łyżką gorącej wody, dodaj cukier puder i utrzyj na gładki lukier. Jeśli masa jest zbyt gęsta dodaj jeszcze odrobinę wody. Wystudzone ciasto polej lukrem i udekoruj jagodami goji.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl