





przepisy.pl

PIERNIK GRUDNIOWY



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  190°C °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 40 dekagramów
- miód - 25 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- przyprawa do piernika - 2 opakowania
- sól - 2 szczypty
- jajko - 2 sztuki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- mleko - 100 mililitrów
- mocna zaparzona kawa - 0.5 szklanek
- gorzka czekolada - 1 łyżka

dodatki

- bakalie - 1 opakowanie
- skórki pomarańczowe - 2 łyżki
- śliwki suszone - 8 sztuk
- starta skórka cytrynowa - 1 łyżeczka
- alkohol - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wsypać do miseczki i skropić alkoholem. Obsypać mąką, aby nie opadły na dno.
2. Kawę z rozpuszczonym w niej kakao przelać do dużego garnka.
3. Dodać miód i cukier, rozpuścić do połączenia składników.
4. Zdjąć z ognia i dodać Kasię, sól oraz przyprawę do piernika.
5. Po przestudzeniu dodać jajka i zmiksować.
6. Następnie wsypać mąkę i sodę rozpuszczoną w odrobinie mleka.
7. Zmiksować (ciasto będzie gęste). Dodać bakalie. Wymieszać.
8. Przykryć garnek ściereczką i zostawić na co najmniej 2 dni do fermentacji w chłodnym miejscu (ale nie w lodówce).
9. Przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.
10. Piec ok. 1 godzinę w 190-200 stopniach.
11. Po 40 minutach można przykryć wierzch folią aluminiową i zmniejszyć temperaturę do 175 stopni, ponieważ wierzch lubi się zbyt szybko piekać.
12. Ostudzony piernik zawinąć w folię spożywczą/torebkę i niech czeka na święta. Przez ok. tydzień po upieczeniu jest twardy, potrzebuje czasu, by wchłonąć wilgoć z otoczenia.