





przepisy.pl

piernik z bakaliami

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- miód - 3 łyżki
- jajko - 8 sztuk
- mąka - 75 dekagramów
- soda - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 10 dekagramów
- rodzynki - 8 dekagramów
- skórka pomarańczowa - 2 łyżki
- migdały - 1 łyżka
- kakao - 3 łyżki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Jajka zmiksować z cukrem, dodać roztopioną i przestudzoną Kasie.
2. Dołączyć przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę, rozdrobnione bakalie, skórkę z pomarańczy, kakao, miód, przyprawę do piernika.
3. Całość dokładnie wymieszać - ciasto powinno mieć konsystencję śmietany.
4. Wylać na przygotowaną wcześniej blaszkę i piec 45 minut w 180 stopniach.

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