





Piernik z masą

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 stopni °C 

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- jajko - 3 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- miód - 0.5 szklanek
- olej - 0.75 szklanek
- powidła śliwkowe - 1 szklanka
- mleko - 2 szklanki
- kasza manna - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier puder - 1 szklanka
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj w misce mąkę, cukier, kakao, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia i sodę.
2. Oddziel żółtka od białek. Do sypkich składników dodaj żółtka, mleko, powidła, miód i olej, dokładnie wymieszaj.
3. Białka ubij na sztywno, połącz z ciastem. Wlej do nasmarowanej formy, piecz 50 minut w temp. 180 c. Po upieczeniu ostudź, przekrój.
4. Masa: kaszę ugotuj na mleku, Kasię utrzyj z cukrem na puch, dodawaj ostudzoną kaszę i ucieraj. Przełóż ciasto masą i oblej polewą.

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