





Piernik z wiśniami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 400 gramów
- cukier - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- jajko - 2 sztuki
- powidła - 4 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- wydrylowane wiśnie - 0.5 kilogramów
- mleczna czekolada - 150 gramów
- mleko - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię roztopić i ostudzić. Jaja z cukrem ubić mikserem. Dodać mleko, mąkę wymieszaną z sodą, kakao, wsypać przyprawy do piernika.
2. Mieszając dodawać powidła.
3. Następnie wlać Kasię, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
4. Gotowe ciasto przełożyć do formy o wymiarach 28x25.
5. Dodać wiśnie.
6. Upiec ciasto.
7. Zimne ciasto poleć polewą.
8. Polewa: Rozpuścić czekoladę z 3 łyżkami mleka.

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