





przepisy.pl

Piernik ze śliwkami i polewą



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto:

- jajka - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- cukier - 150 gramów
- miód - 100 gramów
- przyprawa do piernika - 1 łyżka
- suszone śliwki - 100 gramów

polewa:

- gorzka czekolada 70% - 1 opakowanie
- mleko - 125 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Nagrzey piekarnik do 175°C. Ubij jajka z mlekiem.
2. Rozpuść Kasię, cukier i miód w rondelku i zostaw do ostygnięcia.
3. Wymieszaj rozpuszczoną Kasię z jajkami i mlekiem.
4. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, pokrojone śliwki i przyprawę do piernika. Wymieszaj łyżką.
5. Przygotuj formę o wymiarach 10x25 cm, smarując ścianki margaryną i obsypując je mąką. Wlej masę do formy. Przygotuj polewę: włóż wszystkie składniki do rondelka i podgrzewaj, aż się roztopią. Piecz przez 45-50 minut w temperaturze 175°C. Wylej polewę na ciasto.

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