





przepisy.pl

Śląski piernik z bakaliami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i ostudzić.
2. Ubić jajka z cukrem, dodać mleka, kakao, mąkę i wymieszać z sodą i przyprawami.
3. W czasie mieszania dodać marmoladę.
4. Następnie wlać Kasię i mieszać do uzyskania jednolitej masy.
5. Na koniec dodać bakalie oprószone mąką i i wszystko wymieszać.
6. Przebrać do formy. Ciasto można poleać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżeczki
- marmolada - 4 łyżki
- przyprawa do piernika - 4 łyżki
- soda - 1.5 łyżeczek
- bakalie - 1 opakowanie

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