

Piernik Świąteczny

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.



Święta bez pachnącego piernika? Niemożliwe! To łatwe i pyszne ciasto od lat zajmuje czołowe miejsce wśród ciast bożonarodzeniowych. Smacznego!

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- cukier - 1 szkl.
- miód - 1/2 szkl.
- masło - 1/2 kostka(i)
- kakao - 1.5 łyżka(i)
- mąka - 1/2 kg
- przyprawa do piernika - 1,5 łyżeczka(i)
- soda oczyszczona - 1,5 łyżeczka(i)
- kwaśna śmietana - 1/2 szkl.
- bakalie -
- polewa kakaowa -
- kokos do posypania -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka utrzeć z cukrem i masłem. Dodać miód i kakao. Mąkę wymieszać z przyprawą do piernika i z sodą oczyszczoną. Dosypywać porcjami do utartej masy. Na końcu dodać kwaśną śmietanę. Wszystko dobrze wymieszać. Dodać bakalie. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy keksowej o wymiarach 11 na 40 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 1 godziny w temp. 170 stopni Celsjusza. Po ostudzeniu polać polewą i posypać wiórkami.