

# PIERNIKI.



ZOFIA SŁOWIŃSKA IALO, ROKSANA GAJEWSKA ITIŽ,  
JAGODA SŁOWIŃSKA IBLO

# PRZEPIS

## SKŁADNIKI:

120 G MASŁA

150 G CUKRU BIAŁEGO

3 DUŻE LUB 4 MAŁE JAJKA

200 ML MLEKA

3 ŁYŻKI POWIDEŁ ŚLIWKOWYCH

3 PŁASKIE ŁYŻKI KAKAO

4 ŁYŻKI MIODU

1 ŁYŻECZKA CYNAMONU

3 PŁASKIE ŁYŻKI PRZYPRAW DO PIERNIKA

2 PŁASKIE ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

280 G MĄKI PSZENNEJ

100 ML ŚMIETANKI 30%

50 G CZEKOLADY MLECZNEJ

100 G CZEKOLADY DESEROWEJ

OK. 50 G ORZECHÓW WŁOSKICH, PEKAN LUB  
LASKOWYCH

# PRZYGOTOWANIE

1. WYMIESZAJ W MISCE MĄKĘ, KAKAO, PROSZEK DO PIECZENIA I PRZYPRAWY DO PIERNIKA.
2. W DRUGIEJ MISCE UTRZYJ MASŁO Z CUKREM NA PUSZYSTĄ MASĘ.
3. DODAJ JAJKA, MLEKO, POWIDŁA ŚLIWKOWE, MIÓD I CYNAMON. WYMIESZAJ.
4. STOP CZEKOLADĘ W KĄPIELI WODNEJ LUB W MIKROFALÓWCE.
5. DO MASY JAJECZNEJ PRZESIANE SKŁADNIKI SUCHY I WYMIESZAJ.
6. DODAJ ROZPUSZCZONE I PRZESTUDZONE MASŁO ORAZ STOPIONĄ CZEKOLADĘ. WYMIESZAJ.
7. WYMIESZAJ ŚMIETANKĘ Z MĄKĄ I DODAJ DO CIASTA. WYMIESZAJ.
8. WYMIESZAJ ORZECHY Z MĄKĄ I DODAJ DO CIASTA. WYMIESZAJ.
9. PRZEŁÓŻ CIASTO DO FORMY WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA.
10. PIECZ W PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 180°C PRZEZ OKOŁO 50 MINUT.





