



Piernik z powidłami

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Ciasto

Wybić jajka do miski, zmiksować. Następnie dodać cukier, dobrze utrzeć. Do utartych jajek dodać olej i mleko, zmiksować. Przesiać wszystkie suche składniki, dodać do jajek, dobrze robotem wymieszać. Na samym końcu dodać powidła śliwkowe, zmiksować. Przelać ciasto do wysmarowanej tłuszczem blaszki, piec w nagrzanym piekarniku, w temperaturze 180°C przez około 35 minut lub do tzw. suchego patyczka.

Polewa

Do rondelka wrzucić pokrojone masło, dodać cukier i wodę, zagotować. Dodać kakao, mieszając doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia polewy. Gotowe ciasto, poleć polewą czekoladową. Posypać pokrojonymi orzechami.

Ciasto :

- 1 szkl. mleka Łaciate
- ½ szkl. oleju
- 1 szkl. cukru
- 2½ szkl. mąki
- 2 jajka
- 3-4 łyżki kakao
- 1 opak. przyprawy do piernika
- 1½ łyżeczki sody
- 4 łyżki powideł śliwkowych

Polewa :

- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki wody
- ⅓ kostki masła Łaciate
- 3 łyżki cukru

Dodatkowo :

Orzechy włoskie