

Piernik z brzoskwiniami



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto;

brzoskwinie	60 dkg
masło	1 łyżka
cukier	0,5 szkl
cukier waniliowy	opakowanie
jajko	2
oliwa	0,5 szkl
mąka	2 szkl
kakao	3 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Przełożenie;

marmolada	30 dkg
------------------	--------

Wierzch;

czekolada	15 dkg
wiórki kokosowe	do ozdoby
orzechy włoskie	do ozdoby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wybijamy jajka. Dodajemy cukier
- KROK 2 Do miski dajemy wszystkie sypkie składniki i mieszamy
- KROK 3 Brzoskwinie kroimy w kostkę. Dodajemy cukier waniliowy i przesmażamy na maśle, chłodzimy. Do jajek i cukru dodajemy brzoskwinie i dokładnie mieszamy
- KROK 4 Wszystkie przygotowane składniki łączymy ze sobą i mieszamy
- KROK 5 Wylewamy na blaszkę i pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp. 200 stopni ok. 40 minut
- KROK 6 Zimny kroimy wzdłuż i dajemy marmoladę. Dokładnie rozsmarowujemy po całym cieście. Przykrywamy drugim ciastem.
- KROK 7 Polewamy roztopioną czekoladą. Dekorujemy kokosem. Następnie posypujemy zmielonymi orzechami.