

Świąteczny piernik z konfiturą śliwkową w polewie czekoladowej .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	400 gramów
margaryna	125 gramów
cukier	250 gramów
jajko	2 sztuki
kakao	3 łyżki
mleko	1 szklanka
bakalie	do smaku
polewa czekoladowa	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
konfitura	300 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę roztopić i wystudzić.
2. Jajka ubić z cukrem.
3. Dodawać kolejno mleko, kakao, mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną i Przyprawę do piernika Prymat.
4. Następnie wlać roztopioną margarynę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Na końcu dodać oprószone mąką bakalie i ponownie wymieszać.
6. Gotowe ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem blaszki i piec przez ok. godzinę w temperaturze 160-170°C.
7. Ostudzony piernik przekroić wzdłuż na pół, posmarować konfiturą śliwkową, ponownie złożyć i połączyć polewą czekoladową.