Marchewkowy piernik.

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna rozpuszczona	200 g
jaja	3 szt
cukier waniiowy	1 opakowanie
mąka tortowa	2 szklanki
kakao	2 łyzki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
marchew utarta na tarce o grubych oczkach	1,5 szklanki
sól	szczypta
cukier	1 szklanka
jabłko	1 sztuka
kandyzowana skórka pomarańczowa	1 łyżka
rodzynki	2 łyzki
orzechy włoskie	0,5 posiekane
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W formie wypiekacza umieszczamy składniki w następującej kolejności: jajka, margaryna, sól i cukier. Oddzielnie w misce mieszamy mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną i przyprawą do piernika. Następnie połowę tak przygotowanej mieszanki wsypujemy do wypiekacza, dodajemy utartą marchew (marchewka w cieście jest niewyczuwalna), orzechy, garść rodzynek, łyżkę kandyzowanej skórki pomarańczowej oraz pokrojone w kostkę jabłko. Na wierzch dodajemy druga połowę mieszanki z mąki. Zamykamy maszynę i ustawiamy program do wypieku ciast. Ewentualnie ten sam przepis można wykonac tradycyjnie, dodając po kolei składniki, mieszając je i wykładając do formy do ciast. (Piec w piekarniku nagrzanego do temp 180 st przez 40 minut) Piernik jest pyszny i zawsze się udaje. Nawet amator w kuchni może cieszyć się pachnącym ciastem własnego wypieku!