

Piernik amerykański



SZYMON10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	3 szklanki
mąka	6 szklanek
cukier	1,5 szklanki
jaja	6 szt
kakao	4 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 szt
orzechy	2 szklanki
rodzynki	1 szklanka
jabłka	2000 gram
Soda oczyszczona Prymat	3 łyżki
maślanek	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać wydrążyć gniazdo nasienne, pokroić w kostkę ok 1x1 cm, Rodzynki naprzyć nad gorącą wodą. Wymieszać olej i maślanek. Mąkę, kakao i przyprawę do piernika wymieszać razem. jaja utrzeć z cukrem i dodać do oleju i maślanek. Miksując powoli dodawać wszystkie sypkie produkty. Gdy wszystko razem będzie wymieszane dodać jabłka rodzynki i orzechy.

Piec w temp 180 stopni przez ok 45 min.