

## Piernik z orzechami i rodzynkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [qurapazura](#), dnia 26 Grudnia 2011r. o 20:06

Tagi: [piernik](#), [orzechy](#), [rodzynki](#), [ciasto](#), [Boże Narodzenie](#), [święta](#), [Wigilia](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

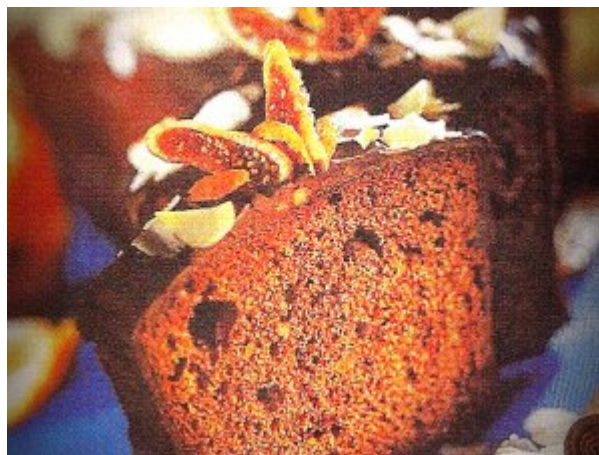
Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
miód	2	szklanka	dodatki
mąka dowolna	5,5	szklanka	dodatki
mleko	1	szklanka	nabiał
margaryna	0,5	kostka	nabiał
jajo kurze	4	szt.	nabiał
cukier	2	szklanka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	4	łyżka	płyny i sosy
śmietana 18%	3	łyżka	nabiał
ziele angielskie mielone	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
cynamon mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
goździki mielone	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
soda oczyszczona	2	łyżeczka	dodatki
orzechy włoskie	4	szt.	dodatki
rodzynki	2	łyżka	dodatki
polewa czekoladowa	1	opakowanie	dodatki
migdały w płatkach	3	łyżka	dodatki
figa suszona	2-4	szt.	owoce

### Opis

Margarynę, jajo, cukier, śmietanę i olej utrzeć na gładką masę. Mieszając, dodać zagotowany i ostudzony miód. Wsypać mąkę wymieszaną z sodą i wlać gorące mleko. Wyrabiać na gładkie ciasto.

Na koniec wsypać przyprawy i bakalie (posiekane rodzynki, orzechy). Dobrze wymieszać. Ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem formy.

Piec około 1 godziny w temperaturze 180 stopni. Po ostudzeniu poleć ciasto polewą czekoladową i udekorować pokrojonymi figami i płatkami migdałowymi.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: