

Piernik z bakaliami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wiola28a](#), dnia 22 Grudnia 2010r. o 23:38

Tagi: [piernik](#), [bakalie](#),

Rodzaj dania: [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	0,5	kg	dodatki
margaryna	15	g	nabiał
cukier	25	g	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
mleko	1	szklanka	nabiał
bakalie	1	opakowanie	dodatki
przyprawa do piernika	1	szt.	przyprawy i zioła
polewa czekoladowa	1	szt.	dodatki
soda oczyszczona	1	łyżeczka	dodatki
powidła śliwkowe	5	łyżka	dodatki

Opis

Jaja z cukrem ubić mikserem. Dodać mleko, mąkę wymieszaną z sodą , kakao, wsypać przyprawy do piernika. Mieszając dodawać powidła. Margarynę roztopić i ostudzić. Następnie wlać ją do ciasta i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać oprószone mąką bakalie i wymieszać. Gotowe ciasto przełożyć do podłużnej formy. Upiec ciasto. Zimne ciasto poleć polewą czekoladową i udekorować według uznania.

Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni przez 50 minut.



Dla ilu osób: 8

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Can:

Liczba kalorii: