Babka piernikowo -cynamonowa

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 250 g
- orzechy laskowe mielone - 50 g
- jajka - 2 szt.
- mleko - 250 ml
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon mielony - 1 łyżka
- kakao - 3 łyżka
- przyprawa do piernika - 4 łyżeczka
- miód płynny - 2 łyżka
- powidła śliwkowe - 2 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- margaryna - 1/2 kostka
- orzechy włoskie siekane - 2 garść
- polewa - masło - 100 g
- cukier - 100 g
- mleko - 3 łyżka
- kakao - 4 łyżka
- dekoracja; wiórki kokosowe - 3 łyżka
- orzechy włoskie - 6 -7 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku rozpuścić margarynę z cukrem, dodać miód, przyprawę korzenną, cynamon, kakao oraz powidła śliwkowe.
Mieszając podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia cukru (kilka minut).
Zdjąć z ognia i wystudzić, dodać posiekane orzechy.
Do przestudzonej masy dodać mleko oraz jajka i miksować na średnich obrotach miksera.
Następnie do masy dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą oraz z mielonymi orzechami laskowymi, dokładnie wymieszać do połączenia składników.
Ciasto przełożyć do kek sówki, czyli podłużnej foremki na babkę, wyłożonej papierem do pieczenia.

Wielkość mojej kek sówki to 30 /11 cm.

Cisto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40-50 minut, a najlepiej do suchego patyczka.
Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto(babkę) polać polewą czekoladową i udekorować według uznania.

Polewa:
Masło rozpuścić z cukrem , dodać mleko.
Po rozpuszczeniu zdjąć z ognia dodać kakao i dokładnie wymieszać.