





Piernik długodojrzewający

 Skoter

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1 kg
miód - 50 dag
cukier - 1 szklanka
smalec - 25 dag
jajka - 3 szt.
przyprawa do piernika - 2 łyżka
soda oczyszczona - 2 łyżeczka

mleko - 1/3 szklanka
pokrojone orzechy - 1 szklanka
rodzynki - 1/2 szklanka
pokrojone migdały - 1/2 szklanka
pokrojone daktyle - 1/2 szklanka
cukier waniliowy - 1/2 łyżeczka
sól - 1/3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozpuścić w garnku na małym ogniu miód, cukier i smalec. Wystudzić. Do przesianej mąki, dodać jajka, przyprawy, rozpuszczoną w ciepłym mleku sodę i wystygniętą masę. Wymieszać razem. Dodać pokrojone bakalie i zagnieść razem.

KROK 2: Przełożyć do garnka, przykryć ściereczką i odstawić na dwa tygodnie w chłodne miejsce.

KROK 3: Ciasto podzielić na 3 części i na około tydzień przed świętami upiec 3 blaty.

KROK 4: Blaty posmarować dżemem i złożyć.

KROK 5: W garnku rozpuścić masło i cukier puder, dodać kakao i połamaną czekoladę.

Dokładnie wymieszać. Odstawić do częściowego wystygnięcia.

KROK 6: Ciepłą jeszcze polać wierzch piernika, posyć pokrojonymi orzechami włoskimi.