Piernik z bakaliami

Skoter

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- mąka żytnia BIO - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- miód - 4 łyżka
- jajka - 2 szt.
- masło - 250 g
- kakao - 2 łyżka
- soda - 2 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- imbir - 1/2 łyżeczka
- orzechy laskowe BIO - 5 dag
- orzechy nerkowca BIO - 5 dag
- orzechy włoskie - 5 dag
- rodzynki - 5 dag
- daktyle - 3 dag
- migdały - 3 dag
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 3 dag

Dodatkowe info:

Ilość bakalii oraz ich rodzaj można zmieniać

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód i masło roztopić, dodać cynamon i imbir oraz cukier i kakao. Ostudzić. Dodać żółtka, przesianą mąkę, sodę oraz szczyptę soli. Bakalie rozdrobnić i dodać. Wlać mleko i wymieszać dokładnie. Ubić pianę z białek, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy. Piec około godziny w temperaturze 175 stopni.

KROK 2: Składniki polewy:
5 łyżek masła
4 łyżki kakao
4 łyżki cukru
3 łyżki wody
Zagotować wodę z cukrem, dodać masło, a potem kakao. Gotować około 2 minuty mieszając, żeby polewa nie przywarła.
Ostudzone ciasto polać polewą. Posypać płatkami migdałów i skórką pomarańczową kandyzowaną