Piernik z miodem i sokiem z pomarańczy

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 25 dag
- miód naturalny - 150 ml
- sok z pomarańczy - 50 ml
- jajka - 6 szt.
- cukier puder - 2/3 szklanka
- cukier - 3 łyżka
- przyprawa do pierników - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- polewa czekoladowa gotowa - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Piernik można przełożyć marmoladą, masą lub konfiturą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka z cukrem pudrem utrzeć do białości.

KROK 2: Z 3 łyżek cukru zrobić karmel. Następnie do utartych żółtek dodać płynny miód, karmel, sok z pomarańczy, mąkę z przyprawą do pierników, kakao i sodą oczyszczoną, wymieszać. Pod koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wmieszać.

KROK 3: Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy keksowej. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 35-40 minut.

KROK 4: Ciasto po ostudzeniu, przełożyć masą, dżemem lub marmoladą, oblać polewą czekoladową i ozdobić według własnego uznania.