Piernik z otrębami z lśniącą polewą

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

50 min

12 porcji

Składniki:

- miód - 200 g
- melasa (opcjonalnie) - 1 łyżka
- olej - 150 ml
- jaja - 4 szt.
- cukier mascobado lub trzcinowy - 100 g
- kakao - 2 łyżka
- przyprawa do piernika - 2 łyżka
- mąka orkiszowa - 500 g
- otręby (u mnie owsiane) - 100-150 g
- soda - 2 łyżeczka
- mleko - 150-200 ml
- Polewa: -
- kakao - 3 łyżka
- cukier puder trzcinowy - 1/3 szklanka
- mleko - 1/2 szklanka
- żelatyna - 1 łyżeczka
- Dodatki: suszona śliwka, pyłek kwiatowy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód rozpuścić z melasą i cukrem. Mąkę, kakao i sodę przesiać wsypać do miski wraz z otrębami (ich nie przesiewamy), lekko przestudzony płynny miód razem z melasą i cukrem wlać do misy z mąką, dodać olej, mleko i wymieszać. Wlać mleko i wbić jaja. Wymieszać krótko trzepaczką na jednolite ciasto. Gdyby było za suche dolać jeszcze ok. 50 ml mleka (moim zdaniem mąka orkiszowa więcej wchłania płynu dlatego ja dolałam trochę mleka). Ciasto powinno mieć lejącą, ale nie płynną konsystencję. Przelać do formy keksowej

wyłożonej papierem i wyrównać łopatką wierzch.
Piec w 180 stopniach C przez 45 -50 minut.

Sprawdzić patyczkiem czy jest wypieczone.

Po wystudzeniu można ściąć górę i boki do prostokątnej formy. Przekroić na 3 części i przełożyć powidłami. Wierzch polać polewą. Mój piernik udekorowałam śliwką i pyłkiem kwiatowym.

Przygotować polewę:
Trzy pełne łyżki kakao wraz z cukrem pudrem wymieszać wraz 3/4 ilością mleka. Wymieszać. Żelatynę zalać 1-2 łyżkami pozostałego zimnego mleka i poczekać aż napęcznieje. Zagotować kakao z cukrem i mlekiem na średnim, a nawet małym ogniu cały czas mieszając, aby się nie przypaliło. Do parującej polewy dodać żelatynę i wymieszać. Chłodną i przestudzoną polać ciasto i dużym nożem lub łyżką wyrównać.