PIERNIK

smaczliwka.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

- masło - 150 g
- syrop z buraków cukrowych - 125 ml
- mąka kokosowa - 100 g
- mąka owsiana - 100 g
- mąka ryżowa - 80 g
- powidła - 2 łyżka
- przyprawy korzenne: cynamon, kolendra, imbir, goździki, gałka muszkatołowa - 2 łyżka
- jaja - 2 szt.
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzać do 170 st. C (dolna grzałka).

Masło rozpuścić w rondelku, dodać syrop z buraków cukrowych, powidła i przyprawy korzenne. Podgrzać masę i delikatnie wymieszać.

W misce połączyć suche składniki: mąkę, sodę, sól. Dodać do ciepłej masy i wymieszać (trzepaczką).

Następnie dodać mleko kokosowe i jaja, ponownie wymieszać.
Masa powinna być gęsta i tłusta.

Wylać ciasto na formę (keksówkę) i piec około 40 minut do „suchego patyczka".

Przestudzone ciasto można przełożyć np. kajmakiem, powidłami, konfiturą, kremem orzechowym czy miodem.