





Świąteczny piernik z powidłem śliwkowym i czekoladą

 Wiksaa

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 12 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 280 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

soda oczyszczona - 0.5 łyżeczka

przyprawa korzenna - 4 łyżeczka

cynamon - 1.5 łyżeczka

cukier - 2 łyżka

miód - 230 g

masło - 120 g

mleko - 0.5 szklanka

jajka - 2 szt.

otarta skórka z pomarańczy - -
trochę

ekstrakt pomarańczowy lub
cytrynowy - 1 łyżeczka

powidło - 1 opakowanie

gorzka czekolada - 50 g

skórka kandyzowana - - trochę

Dodatkowe info: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj wszystkie składniki na blacie.

KROK 2: Mąkę przesiej do miski wraz z proszkiem do pieczenia, sodą, cynamonem i przyprawą korzenną. A następnie zetrzyj skórkę z pomarańczy lub cytryny.

KROK 3: Do rondelka wlej mleko, miód oraz umieść masło. Wszystko podgrzej do momentu rozpuszczenia się masła. Po tym czasie zdejmij z ognia i pozostaw do lekkiego ostudzenia.

KROK 4: Do kolejnej miski wbij jajka, dodaj cukier oraz ekstrakt i energicznie wymieszaj

wszystkie składniki. Następnie dodaj startą skórkę oraz zawartość rondelka i ponownie energicznie wymieszaj.

KROK 5: Do suchych składników powoli wlewaj mokre cały czas mieszając. Masa powinna być jednolita i bez grudek.

KROK 6: Keksówkę wysmaruj delikatnie masłem i oprósz bułką tartą, a następnie wlej do niej ciasto.

KROK 7: Blaszke umieść w piekarniku nagrzanym do 160°C i piecz przez około 45-50 minut do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjmij piernik z foremki i pozostaw do lekkiego wystudzenia.

KROK 8: Po wystudzeniu, przekrój piernik na 3 blaty, a wyrośniętą część można odłożyć. Następnie każdy z blatów przełóż powidłem.

KROK 9: Następnie rozpuść w kąpeli wodnej czekoladę, a następnie polej nią piernik. Rozprowadź czekoladę i do smaku dodaj kandyzowaną skórkę z pomarańczy.

KROK 10: Włóż piernik do lodówki i poczekaj do zastygnięcia czekolady. Następnie wyjmij go i pokrój na 12 porcji. Smacznego.