

Wilgotne ciasto piernikowe

Składniki:

- 125g masła lub margaryny
- 2 jajka
- 100g cukru
- 250ml mleka
- 420g mąki pszennej
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki kakao
- 1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika (= 3,5 – 4 łyżeczki)
- 1 słoik dżemu (= 450g, dałam dżem wiśniowy)
- ewentualnie czekolada lub polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1. Masło (lub margarynę) utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dalej ubijając dodawać po kolei po jednym jajku.
2. Mąkę wymieszać z sodą, kakao i przyprawą korzenną. Zmniejszyć obroty miksera i dodawać stopniowo wymieszaną mąkę na przemian z mlekiem. Na końcu dodać stopniowo dżem.
3. Ciasto wyłożyć do formy keksowej (o długości 30cm) wysmarowanej margaryną i posypanej mąką lub bułką tartą.
4. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 50- 60 minut w temperaturze 180°C. Sprawdzić ciasto patyczkiem. Jeśli patyczek będzie suchy, ciasto jest gotowe.
5. Ciasto można polać polewą czekoladową lub rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.



Źródło:

<https://www.domowe-wypieki.pl/przepisy/ciasta/224-wilgotne-ciasto-piernikowe>