

# ANIA STARMACH

## Piernik ekspresowy

### Co kupić?

- 350g mąki pszennej
  - 200g płynnego, jasnego miodu
  - 150g cukru trzcinowego
  - 120g miękkiego masła
  - 50g orzechów włoskich
  - 30g suszonych moreli
  - 30g kandyzowanej skórki pomarańczowej (najlepiej domowej)
  - 20g suszonych śliwek
  - 10g gorzkiego kakao
  - 3 jajka
  - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
  - 1.5 łyżki przyprawy do piernika
  - 1 łyżeczka cukru waniliowego
  - szczypta soli
- Polewa**
- 50ml mleka
  - 50ml masła
  - 100g gorzkiej czekolady

### Jak przygotować?

1. Śliwki i morele pokrój w cienkie paseczki. Orzechy posiekaj. Dodaj 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej z tego przepisu.
2. Za pomocą miksera masło utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym.

# ANIA STARMACH

3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, solą, kakao i przyprawą do piernika.
4. Oddziel żółtka od białek.
5. Żółtka dodawaj pojedynczo do masła, stopniowo dodawaj też mąkę, posiekane bakalie, skórkę pomarańczową, orzechy oraz miód. Mieszaj, używając miksera (niskie obroty) lub drewnianej łyżki.
6. W osobnej misce ubij białka.
7. Ostrożnie wymieszaj białka z masą piernikową.
8. Całość przełóż do podłużnej foremki o wymiarach 26×10 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni na 50-60 minut.
10. Metodą „patyczka” sprawdź, czy ciasto jest już gotowe.

## Polewa

11. Przygotuj polewę: mleko podgrzewaj z masłem i czekoladą, tak, aby uzyskać jednolitą konsystencję.
12. Ostudzony piernik udekoruj polewą czekoladową (poradę, jak przygotować polewę czekoladową, znajdziesz tutaj).