



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Piernik żytni śliwkowy

Ciasto rewelacyjne!

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

dieta

na Wielkanoc

Składniki:

- suszone śliwki, 8 szt.
- powidło śliwkowe, 150 ml
- masło klarowane, 10 dag
- cukier brązowy, 10 dag
- jajka, 2 szt.
- kardamon mielony , 2 łyżecz.
- cynamon mielony, 1 łyżecz.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- mąka żytnia, 200 g

Sposób przygotowania:

Mieszamy składniki mokre - najpierw łączymy w mikserze masło klarowane z cukrem (ja użyłam muscovado - polecam), jajka i powidła (po kolei). W osobnym naczyniu mieszamy składniki suche: mąkę żytnią z przyprawami i sodą. Następnie w mikserze łączymy składniki mokre i suche + wrzucamy poszatkowane śliwki suszone. Wylewamy na formę do tarty wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni Celsjusza przez około 35 min.

