

Piernik holenderski

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Piernik, który zawsze się udaje

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada deserowa - 100 g
- miód - 200 g
- jajka - 2
- cukier - 125 g
- goździki, cynamon, kardamon -
- mąka - 250 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- posiekane migdały - 100 g
- posiekane orzechy laskowe - 100 g
- rodzynki -
- wiórki czekoladowe -
- czekolada na polewę -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zetrzeć czekoladę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i czekoladą.
- 2.** Miód, jajka, cukier i przyprawy - zmiksować
- 3.** Mąkę z proszkiem i czekoladą połączyć ze zmiksowaną masą (mikserem). Dodać orzechy, migdały, rodzynki i wymieszać łyżką.
Piec w temp. 175 st. C godzinę.
Po upieczeniu poleć górę płynną czekoladą i posypać wiórkami czekoladowymi.