

# Tradycyjny piernik

Smaczny piernik z bakaliami idealny na świąteczny stół

ok. 8 - 10 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

2 szt. jajek  
100 g masła (miękkiego)  
0,75 szkl. cukru  
100 g miodu  
1 łyżka wody (zimnej)  
0,5 szkl. śmietany 18% tł.  
1,5 szkl. mąki  
1 płaska łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera  
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
1 opak. Przyprawy korzennej Dr. Oetkera  
50 g żurawiny suszonej  
50 g orzechów włoskich (posiekanych)

### Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Białka oddziel od żółtek. Masło ucieraj z cukrem, dodaj żółtka, miód, zimną wodę, kwaśną śmietaną, mąkę pszenną, sodę, kakao i przyprawę korzenną. Ucierając doprowadź do uzyskania gładkiej masy. Na koniec dodaj oprószone w mące bakalie. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem.

## 2 Pieczenie:

Ciasto przełóż to podłużnej formy o dł. ok. 25 cm, wysmarowanej wcześniej tłuszczem i wysypanej mąką.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Czas pieczenia: ok. 60 min.**

Po upieczeniu piernik odstaw do wystudzenia.

## 3 Dekorowanie:

Polewę rozpuść w kąpieli wodnej. Wierzch ciasta polej polewą i odstaw do zastygnięcia.