

PIERNIK BARBAKAN



PRZYGOTOWANIE: **1 H 20 MIN** | TRUDNOŚĆ: **WYMAGA PRACY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **BARBAKANKI**

SKŁADNIKI

- Krakuski Barbakanki - 150 g
- 100 g masła
- 2 łyżeczki kakao
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki miodu
- 250 ml mleka
- 3 jaja
- 200 g mąki
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 g posiekanych rodzynek
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 500 g powideł śliwkowych
- 50 g cukru pudru

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

1. Rozpuść masło w rondelku.
2. Wsyp kakao i przyprawy do piernika.
3. Dodaj miód, orzechy i rodzynek.
4. Dokładnie wymieszaj.
5. W misce wymieszaj mleko i jajka.
6. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia.
7. Wsyp cukier i sodę.
8. Przelej masę i zmieszaj wszystko.
9. Całość wlej do formy wyłożonej papierem.
10. Piecz 35-40 min w 180 stopniach
11. Po ostudzeniu przekrój piernik.
12. Dolną część posmaruj powidłami i przełóż Barbakankami.
13. Ponownie posmaruj powidłami.
14. Złóż piernik w jedną część całość.
15. Wierzch posmaruj powidłami.
16. Udekoruj Barbakankami i posyp cukrem pudrem.