

BABKA PIERNIKOWA

Mocno aromatyczna, pachnąca przyprawą do pierników, wilgotna, długo zachowująca świeżość. Bardzo prosta i szybka do zrobienia. Każdy kto robił kiedykolwiek zwykłego murzynka upora się z tą babką szybciej, bo robi się ją bardzo podobnie.

Polecamy gorąco przepis wszystkim miłośnikom pierników, murzynków, przyprawy do pierników i cynamonu



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 125 g dowolnej margaryny
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru
- 3 całe jajka
- 3 łyżki kakao
- 1 słoik powideł śliwkowych (5 łyżek)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika

Wykonanie:

Margarynę, mleko, cukier i kakao rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu. odstawiamy do wystudzenia. Kiedy masa jest już zimna dodajemy do niej przesianą mąkę, sodę, jajka, przyprawy oraz powidła. Ubijamy całość chwilę mikserem, do połączenia się składników. Formę (podłużną lub z kominkiem) smarujemy masłem i posypujemy odrobiną mąki lub bułki tartej. Wlewamy do niej masę i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st na około 60 minut (do tzw. suchego patyczka). Po upieczeniu i wystudzeniu babkę obsypujemy delikatnie cukrem pudrem lub polewamy dowolną polewą.



Życzymy smacznego!!!!!!
Grupa gastronomiczna ZSZ Kurzętnik