

Piernik Cioci Oli

ciasto składniki:

1,35 kg mąki
4 jajka
½ szklanki oliwy
7,5 dag masła
½ kubka śmietany
60 dag cukru
1 szklanka miodu
1,5 łyżeczki sody
½ paczki proszku do pieczenia, ½ paczki mielonych goździków
1,5 łyżeczki cynamonu
szczypta soli



sposób przygotowania:

1. Miód stopić, dodać masło i korzenie (można dodać trochę kardamonu).
2. Z ½ cukru zrobić karmel, dodać na końcu trochę wody.
3. Wyrobić wszystkie składniki w misce – z początku drewnianą łyżką (gorący miód!), potem ręcznie. Ciasto włożyć do kamionki (lub innego naczynia), może stać kilka tygodni w lodówce lub chłodnej piwnicy.
4. Na 3-4 dni przed świętami upiec 2 pierniki (w okrągłych foremkach z „kominem”, lub w podłużnych). Jak zmiękną (dlatego trzeba je upiec trochę wcześniej), przekroić 2 razy. Dolną warstwę przełożyć powidłami śliwkowymi, górną masą. Połączyć lukrem z dodatkiem kakao lub polewą czekoladową. Przechowywać w chłodnym miejscu, aby masa odpowiednio stężała.

masa składniki:

2 kostki masła
4 jajka
cukier, kakao, kawa ziarnista – do smaku
szczypta soli

sposób przygotowania:

Utrzeć masło, jajka ubić na parze (można dodać łyżeczkę kawy rozpuszczalnej), zestudzić ubijając. Dodawać do masła na przemian po łyżce cukru, masy jajecznej, kakao i kawy. Można dodać łyżkę alkoholu. Masę można słodzić pokruszoną bezą (będzie bardziej wytrawna), ewentualnie dodać tarte orzechy włoskie.

Wesołych Świąt!