

# Piernik z suszonymi śliwkami



## Składniki

200 g mąki pszennej  
120 g gorzkiej czekolady  
100 g suszonych śliwek  
120 g masła  
120 g miodu  
80 g cukru  
150 ml mleka  
2 jajka  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
2 łyżeczki przyprawy do piernika  
1 łyżeczka imbiru  
1 łyżeczka cynamonu w proszku  
masło i bułka tarta do obsypania formy

## Opis wykonania

Ciasto piernikowe z dodatkiem aromatycznych przypraw to najlepszy świąteczny specjał. Upieczenie piernika nie musi zajmować kilka godzin. Obalam ten mit. Piernik może być szybki i prosty w przygotowaniu.



Suche składniki - mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika, cynamon i imbir w proszku wymieszaj starannie w dużej misce.



Do rondelka wrzuć masło, czekoladę, cukier i miód, a następnie całość podgrzewaj aż do roztopienia i połączenia się wszystkich składników w jednolitą masę. Następnie do garnka z masą wlej mleko. Odstaw do przestudzenia. Dodaj jajka i całość starannie wymieszaj.



Do masy dodaj posiekane suszone śliwki i niewielkimi porcjami dosypuj do masy mieszankę z mąki i przypraw. Całość delikatnie wymieszaj, aż do uzyskania jednolitej masy. Gotową masę wlej do keksówki wysmarowanej masłem i posypanej odrobiną bułki tartej.



Piernik wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160 stopni i piecz przez 60 minut.