

Piernik z powidłem śliwkowym

Do świąt jeszcze trochę czasu pozostało, ale ja już piekę piernika ☐ I w żadnym wypadku nie czekamy z jego konsumpcją do świąt, o nie! Pałaszujemy go na bieżąco ☐ Ale muszę chyba trochę przystopować, bo inaczej zużyję swoje pokaźne zapasy powideł własnej produkcji... Ten piernik z powidłem śliwkowym jest niezwykle aromatyczny, mięciutki i bardzo smaczny. Polecam! ☐





Składniki (na formę keksówki):

- 2 szklanki mąki orkiszowej typu 750 (lub pszennej)
- 2 łyżki niesłodzonego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1/3 szklanki brązowego cukru
- 1/4 szklanki oleju
- 3/4 szklanki mleka roślinnego
- 1 szklanka powideł śliwkowych najlepiej domowej roboty (przepis [tutaj<klik>](#))

Wykonanie:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni C.

Mąkę przesiewamy przez sitko, podobnie jak proszek do pieczenia, sodę, przyprawę do piernika i kakao. Dodajemy cukier i mieszamy.

Wlewamy olej, mleko roślinne i dodajemy powidła śliwkowe, całość dokładnie mieszamy.

Przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 30 – 35 minut albo do momentu aż patyczek wetknięty w ciasto po wyciągnięciu będzie suchy.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się przepis? To nie krępuj się, polub, skomentuj i udostępnij! Dzięki temu będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl FB](https://www.facebook.com/lamarida.pl)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl Instagram](https://www.instagram.com/lamarida.pl)**

Dziękuję i pozdrawiam! ☐