„Aromatyczny piernik”

Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni i pieczemy przez 45 minut
Składniki:

- 120 g masła
- 3 płaskie łyżki kakao
- 4 łyżki miodu
- 3 płaskie łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 150 g cukru białego
- 200 ml mleka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 duże lub 4 małe jajka
- 280 g mąki pszennej

W rondelku rozpuszczamy masło (120 g). Po chwili wsypujemy cukier (150 g, biały lub brązowy). Mieszamy i dodajemy kakao (3 płaskie łyżki, extra ciemne), przyprawę do piernika (3 płaskie łyżeczki), cynamon (1 płaska łyżeczka) oraz prawdziwy miód (4 łyżki). Całość ponownie mieszamy i gotujemy na minimalnym ogniu przez chwilkę (nie doprowadzamy do zagotowania). Zdejmujemy z palnika. Wlewamy mleko w temperaturze pokojowej (200 ml) mieszamy do połączenia składników.

Mieszamy jajka (4 małe sztuki lub 3 duże)

Do większej miski przekładamy przestudzoną masę z rondelka, mąkę pszenną np. tortową (280 g), proszek do pieczenia (2 płaskie łyżeczki) oraz roztrzepane jajka. Mieszamy. Po upieczeniu można dodać swoje ulubione dodatki.

/Nadia Derek/