

Piernik czekoladowy



Składniki mokre:

- 3 jajka-
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka powideł
- 2 łyżki miodu
- 3/4 szklanki oleju

Składniki suche:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka proszku
- 1.2 łyżeczki sody

Jajka utrzeć z cukrem, a następnie dodawać stopniowo pozostałe składniki. Gotowe ciasto wyłożyć na blaszkę i piec w temperaturze 180°C około 35 minut.

Deser



Składniki:

- galaretka
- śmietana kremówka
- brzoskwinie
- ozdobne ciasteczka

Smacznego ☺