

Okienko z kalendarza nr 10



Hej,

Jestem Ewa!

Mam nadzieję, że miałaś możliwość zobaczyć wcześniejsze okienka z kalendarza. Jeśli nie, to na stronie www.dfszkolenia.pl/aktualnosc znajdziesz większość z nich. Część publikowałam wyłącznie w formie relacji i rolek. Więc jeśli tu nie widzisz danego okienka, to znajdziesz go w wyróżnionych relacjach na instagramie:)

Kalendarz ma charakter rozwojowy, w większości okienek znajdziesz zadania, które mają na celu skłonić do indywidualnej pracy i refleksji. W niektóre dni umieszczam dla Was niespodzianki, które mają urozmaicić całość:)

Dzisiaj jest taki dzień. Będzie rozwojowo, ale pod kątem kulinarnym. Mam dla Ciebie przepis na piernik, który wczoraj robiłam po raz pierwszy, a który bardzo posmakował tym, którzy degustowali:) Przepis pochodzi ze strony Kwestia smaku:) Nie jest mojego autorstwa.

Składniki:

100 g masła

2 łyżki kakao

2 łyżki przyprawy piernikowej

2 łyżki miodu

250 ml mleka

3 jajka

200 g mąki

200 g cukru

1 i 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej

3/4 łyżeczki proszku do pieczenia

- **Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.**
- Pokrojone masło włożyć do rondelka, dodać kakao, przyprawę piernikową, miód. Mieszając rozpuścić składniki na gładką masę. Odstawić z ognia, dodać mleko i wymieszać, następnie dodać jajka i rozmieszać rózgą.
- Do czystej miski wsypać mąkę, dodać cukier, sodę i proszek do pieczenia, wymiesza. Wlać masę z rondelka i zmiksować na małych obrotach miksera (dokładnie, ale tylko do połączenia się składników w jednolite ciasto).
- Masę wlać do formy o wymiarach ok. 20 x 30 cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika na 25 - 30 minut (do suchego patyczka).
- Wyjąć ciasto z piekarnika i ostudzić, następnie przekroić poziomo na 2 blaty. Dolny posmarować powidłami, przykryć drugim, wierzch posmarować **polewą**: w garnuszku roztopiać na małym ogniu ciągle mieszając połamaną na kosteczki czekoladę i pokrojone masło. Udekorować orzechami lub suszonymi śliwkami. Przechowywać w pojemniku na ciasto.

Ja do tego piernika podałam w osobnej miseczce powidła ze śliwek, a na wierzch polewę, którą przygotowałam z mleka i czekolady. Posypką były orzechy włoskie:)