Lista zakupów

- dzwoneczki od TAGO
- 2 gruszki
- 1 wino czerwone wytrawne
- 2 łyżki miodu
- 3 gwiazdki anyżu
- 2 kory cynamonu
- łyżeczka gożdzików
- 100 g czekolady gorzkiej
- szczypta chilli

Winna zimowa gruszka

- Do garnka dodaj masło, mleko, cukier brązowy, ziarna wanilii i miód. Włącz gaz i rozpuść, aż połączą się składniki.
- Do miski dodaj kakao, mąkę, przyprawę do piernika, sodę. Składniki mokre dodaj do składników suchych. Wszystko dokładnie wymieszaj. Pamiętaj, że nie może być grudek. Masa musi być jednolita.
- Pierniki od TAGO dokładnie posiekaj i dodaj do masy. Nadają Świątecznego piernikowego aromatu naszemu ciastu.
- Gotową przelej do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Dodaj orzechy.
- Piecz ciasto przez 30 – 45 min w piekarniku nagrzanym do 170stopnii.
- W międzyczasie przygotuj lukier – cukier puder wymieszaj z sokiem z cytryny. Robiąc lukier pamiętaj, aby dodawać sok po łyżeczce – wówczas będziesz miała kontrole nad konsytencją.
- Upieczone ciasto polej lukrem i posyp kandyzowaną skórką z pomarańczy.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie

Dzwoneczki