
Piernik Babci Myszki

1/4 litra kawy naturalnej (2 łyżeczki kawy na szklankę wrzątku, gotować 3 minuty)

1/4 kg miodu

1/4 kg cukru (najlepiej trzcinowy)

2-3 łyżki oleju słonecznikowego

1-2 łyżki anyżu (ziarenka można zmielić lub zmiążdżyć wałkiem do ciasta, jest lepszy aromat)

1 łyżeczkę imbiru

szczyptę soli

1/2 kg maki

1 łyżeczkę proszku do pieczenia

1 łyżeczkę natronu (sody oczyszczonej)

1 czubatą łyżkę kakao

1/8 kg orzechów (laskowych i włoskich)

1/8 kg migdałów

1/8 kg daktyli lub rodzynek (może być więcej)

Ugotować kawę, roztopić w niej cukier, dodać roztopiony miód, olej, anyż, imbir, szczyptę soli, mąkę wymieszaną z proszkiem i sodą, kakao, posiekane orzechy, migdały, pokrojone daktyle lub rodzynki.

Ciasto jest bardzo gęste.. Rozłożyć równomiernie na blasze.

Piec 1 godzinę w temp. 180 stopni. Sprawdzić patyczkiem. Uważać żeby nie wysuszyć!

Polukrować czekoladą. Można pokroić w kostki i polukrować każdą osobno.

