

## Piernik na ciemnym piwie

Ciasto idealne na świąteczny stół

 Czas na High: 2 h

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- Masło, 150 g
- Miód, 300 g
- Cukier trzcinowy, 150 g
- Ciemne piwo, 250 ml
- Przyprawa do piernika, 2 łyżeczki
- Mąka pszenna, 300 g
- Soda oczyszczona, 2 łyżeczki
- Jogurt naturalny, 300 ml
- Jajka, 2 sztuki



### Wykonanie:

Masło, miód i ciemne piwo umieść w rondlu. Podgrzewaj na małym ogniu, aż masło się roztopi. Zdejmij rondel z ognia, wsyp do niego cukier trzcinowy i dokładnie wymieszaj. Odstaw rondel 10 minut do lekkiego przestudzenia. Dodaj do mieszaniny sodę, mąkę oraz przyprawę do piernika i dokładnie wymieszaj. Na końcu wbij jajka oraz dodaj jogurt naturalny. Całość dokładnie wymieszaj.

Naczynie Crock Pot posmaruj masłem. Masę przełóż do naczynia, wyrównaj wierzch. Naczynie wolnowaru przykryj kawałkiem folii aluminiowej, a następnie pokrywką. Piecz ciasto przez 2 godziny na funkcji high. Gotowy piernik wystudź w naczyniu. Wystudzony piernik przełóż na talerz i oprósz cukrem pudrem.

Przepis Darka Kuźniaka