**Składniki**

* 2 szklanki mąki
* 1 szklanka cukru
* 2 łyżki miodu
* 1 kostka margaryny (250 g)
* 3 jajka
* 1 szklanka mleka
* 3 łyżki kakao
* 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
* szczypta mielonych goździków
* 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
* bakalie:
* 100 g rodzynków
* 150 g śliwek suszonych

### 150 g moreli suszonych Etapy przygotowania

Margarynę rozpuścić w garnku (w żadnym wypadku nie powinna się zagotować). Wsypać cukier, dodać miód, kakao, przyprawy korzenne, mielone goździki i wymieszać. Zestawić z ognia. Jajka zmiksować z mlekiem i dodać do czekoladowej korzennej masy. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i dosypać do garnka cały czas miksując ręcznym robotem, by nie powstały żadne grudki. Wszystkie bakalie przełożyć do miski, wsypać łyżkę mąki i wymieszać. Połączyć z gładką masą piernikową. Wąską foremkę (36x12cm) wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Do formy przelać masę piernikową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 st. C na ponad 1 godzinę. Przed wyjęciem z pieca sprawdzić patyczkiem, czy ciasto się upiekło. Ten piernik doskonale przechowuje się w lodówce - trzeba go jedynie szczelnie owinąć folią, by nie chłonął zapachów.

* 