



Pierniczki z mascarpone

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wbij całe jajka, dodaj płynny miód i zmiksum przez 3 minuty. Następnie dodaj olej i ser mascarpone, zmiksum do połączenia składników.

Krok 2

W osobnej misce wymieszaj wszystkie suche składniki, a następnie połącz je z resztą, zagniatając ciasto. Z ciasta uformuj kulki, spłaszcz je i ułóż na papierze do pieczenia, zachowując około 2 cm odstępy.

Krok 3

Wstaw pierniczki do nagrzanego do 160°C piekarnika i piecz przez około 30 minut. Po wystudzeniu udekoruj je lukrem. Smacznego!

Składniki:

- 70 g mąki orkiszowej razowej
- 100 g mąki pszennej tortowej
- 1 jajko rozmiar M
- 50 g płynnego miodu
- 125 g serka mascarpone Mlekpól
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 25 g skrobi ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżka mielonych migdałów
- 1 łyżka gorzkiego kakao