



Miękkie pierniki

Autor: Aneta P

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Miód zagotować wraz z przyprawą do piernika. Zdjąć z ognia, dodać masło i mieszać do momentu aż masło roztopi się. Całość ostudzić. Śmietankę wymieszać z sodą i odstawić aby podwoiła swoją objętość. Białka ubić na pianę, dodawać małymi porcjami cukier. Następnie dodać żółtka i całość ponownie zmiksować. Masę wylać do mąki wymieszanej z kakao, wymieszać. Następnie dodać miód, ponownie wymieszać. Na koniec dodać śmietankę i ponownie wymieszać. Ciasto przykryć i odstawić na 24 godziny w chłodne miejsce. Po tym czasie ciasto posypać mąką i rozwałkować na grubość 3 - 4 mm. Za pomocą foremek wykrawać pierniki. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i układać pierniczki. Piec 7 - 10 minut w temperaturze 180 stopni C. Na koniec przygotować polewę. Mleko podgrzać, dodać połamaną czekoladę. Całość podgrzewać do momentu aż czekolada rozpuści się. Przygotowaną polewą posmarować pierniki.

Ciasto

mąka 3 szk,

żółtka 4 szt ,

białka 2 szt ,

cukier 3/4 szk,

kakao 2 łyżki,

śmietana 18 % Łaciata 100 ml,

soda oczyszczona 2 łyżeczki,

przyprawa do piernika 2 łyżeczki,

miód 200 g,

masło Łaciate 125 g

Polewa

mleko Łaciate 10 łyżek,

czekolada mleczna 100 g